ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім • Сад • Город

Передплатний індекс 74142

№8 СЕРПЕНЬ 2009



Баклажани – овочі довголіття



Розторопша плямиста



Стильна садиба



Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за два місяці до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.

На правах реклами

Придбати журнали "Дім, сад, город" за поточний та минулі роки, а також іншу літературу нашого видавництва можна на "Книжковому ринку" (станція метро "Петрівка", м.Київ). Ряд 100, місце 3.

Працюємо з 10 до 16 години щодня, крім понеділка.



Вимоги баштанних культур до умов середовища

Вони зумовлені їхнім походженням: кавуни – з Південної Африки, а дині – з Середньої Азії. От чому вони потребують багато світла й тепла. І тільки за оптимальних умов набирають високу цукристість та смак. Кавуни – найтеплолюбніші з-поміж баштанних, їхнє насіння починає проростати за температури 15°С, що на 2–3° вище, ніж для кабачка й гарбуза, оптимальною є 25–35°С. Найкращі умови для цвітіння й запліднення – 18–20° вранці і 20–25° вдень. Коли температура знижується до 20°, ріст затримується, а якщо вона нижча 15°, рильця не дозрівають, запліднення не відбувається, бутони й квітки обпадають. За температури 3–5° рослини припиняють ріст і можуть загинути.

Кавуни і дині на городі

На Харківщині відроджується баштанництво, яке виникло ще за часів Петра I, щоправда, у захищеному ґрунті Чугуївського району.

Домашні кавуни не тільки смачніші від привезених з півдня, у чому ми переконуємося рік у рік, але й власна продукція безпечна для здоров'я. Річ у тім, що кавуни схильні до нагромадження хімічних речовин, якими можуть зловживати підприємці, вирощуючи продукцію на продаж. Це й підвищені дози добрив, і отрутохімікатів проти хвороб та шкідників. Саме тому нерідко спостерігається отруєння придбаними кавунами, особливо ранніми.

КАВУН – універсальний смачний лікар. Кожний городник завдяки йому може влаштувати в себе домашній курорт протягом двох місяців і більше. Знавець народної медицини М.А.Носаль писав: "Кавуни – це такого роду їжа-ліки, що завжди допомагають і ніколи не шкодять, навіть у великих дозах". Вони корисні всім: і здоровим, і хворим як джерело магнію, калію, заліза, фолієвої кислоти, легкозасвоюваних цукрів, великої кількості біологічно активної води та інших цінних речовин. Саме тому кавун допомагає при захворюваннях нирок, печінки, серцево-судинної системи, порушеннях сольового обміну, при діабеті. Пектинові речовини кавуна містять невелику кількість клітковини, вони поліпшують мікрофлору кишківника, не спричиняючи метеоризму. Популярне в населення так зване чищення нирок. Воно полягає в тому, що протягом двох тижнів раціон людини складається тільки з кавунів та чорного хліба.

ДИНЯ високо цінувалася за всіх часів. Щодо кількості цукрів і вітамінів, солей калію вона перевершує кавун. Має сечогінну, м'яку проносну дію. Рекомендуються спеціальні розвантажувальні дні для людей з гіпертонічною хворобою, подагрою, хворобами печінки, жовчного міхура, нирок, за недокрів'я. Для цього з'їдають півтора кілограма дині за 5 прийомів на день. Диня позитивно впливає на кишківник, сприяє видаленню шлаків. Існує багато способів очищення організму від шлаків, що отруюють організм. І один з найприємніших – споживання дині. Але тут є свої тонкощі. Диня повинна бути самостійною стравою. Найкраще їсти її через 2–3 години після обіду. Справа в тому, що вона перетравлюється відразу, а якщо її змішати з іншими продуктами, затримується в шлунку й спричиняє бродіння. Не рекомендується їсти диню натщесерце.

Баштанні культури, особливо кавуни, досить посухостійкі завдяки потужній кореневій системі, опушенню листків або восковому нальоту на них. Потреба у підвищеному вмісті вологи – до періоду набрякання насіння, початку появи сходів і початку утворення плодів.

Під баштанні культури найкраще відводити супіщані ґрунти на південних і південно-західних схилах, які добре прогріваються. Бажаний захист від вітрів. Малопридатні ґрунти важкого механічного складу, надмірно зволожені, з близьким заляганням ґрунтових вод. На ріст кавунів і динь більше впливає склад, ніж родючість ґрунту. Потужна коренева система дає змогу діставати достатню кількість поживних речовин навіть з порівняно бідних ґрунтів. Дині більшою мірою, ніж кавуни, реагують на внесення мінеральних добрив. Найвищі врожаї одержують після багаторічних трав.

Важливим фактором для вирощування повноцінних плодів кавунів і динь є реакція ґрунту. Вона має бути нейтральною. На особистому досвіді я переконалася, що на кислому, так ще й неокультуреному ґрунті важкого механічного складу виростають дуже дрібні плоди кавунів, які розтріскуються ще зеленими. Це було в перші роки освоєння городу. Після тривалого окультурення ґрунту, внесення вапна, перегною, мінеральних добрив і введення сівозміни з багаторічними травами я почала одержувати прекрасні врожаї кавунів і динь у Золочівському районі


Титівка

Харківської області, незважаючи на примхи погоди: холодну весну й затяжні дощі у першій половині літа.

Сорти баштанних

Кожний може створити в себе на городі конвейєр достигання кавунів і динь протягом двох і більше місяців. Для цього треба підібрати сорти, різні щодо строків достигання, й дотримуватися відповідної агротехніки вирощування. У мене на городі різні сорти динь плодоносять з другої половини липня по вересень, а деякі з них лежать аж до листопада.

Голянка. Ранній сорт, призначений для вирощування у відкритому й захищеному ґрунті. Плоди масою 1–1,5 кг, тупо-еліптичні й кулясті. Поверхня плодів гладка, жовта з жовтогарячими плямами у стиглих плодів і темно-зелеными у нестиглих. Сітка часткова. М'якуш білий, соковитий, солодкий, дуже ароматний. Транспортабельність висока.

Липнева. Дозріває на два тижні раніше від Колгоспниці. Плоди кулясті, рідше коротковальні, сегментовані, з елементами сітки й без неї. Маса плоду – від 0,8 до 2,5 кг, забарвлення від лимонно-жовтого до жовтогарячого. М'якуш білий, зі слабким жовтогарячим відтінком, тане в роті, ніжний, дуже товстий (4–6 см). Сорт посухостійкий. Транспортабельність і лежкість середні.

Титівка. Ультраскоростиглий сорт. Плід округлий або коротковальний, жовтогарячий, із сегментами грубої сітки, маса 1,5–2 кг. М'якуш товстий, білий, ніжний, солодкий, ароматний, слабоволокнистий. Мало уражується бактеріозом та попелицею.



Злата. Середньостиглий сорт. Дозріває слідом за Титівкою, плоди округлі, жовтожовтогарячі, з елементами сітки, масою 1,2–1,7 кг, дуже солодкі. Схожий на Інею, тільки ранній.

Інея. Національний стандарт. Середньопізній сорт, плоди жовті або жовтогарячі, з сіточкою, масою 1–1,1 кг, транспортабельні, лежкі. М'якуш білий, ніжний, дуже солодкий.

Берегиня. Середньостиглий сорт, великоплідний, масою до 4–5 кг. Схожий на ташкентські дині. М'якуш ніжний, соковитий. Плоди придатні для транспортування. Зберігаються 15–30 днів.

Отож, шановні читачі, старий сорт дині Колгоспниця – не єдиний, існує цілий асортимент сортів селекції Дніпропетровської овочебаштанної дослідної станції (тільки Голянка з перелічених – селекції Херсонської дослідної селекційної станції), які дозрівають у нас на городі й задовольнять найвибагливіший смак.

Вирощуючи такі сорти кавунів, як **Борчанський, Чорногорець, Широнінський** селекції Інституту овочівництва і баштанництва, я забезпечую себе кавунами з кінця липня по середину жовтня. В останні роки випробувала колекцію сортів кавунів Херсонської селекції й можу рекомендувати їх городникам Харківської області. Це **Голопристанський, Первачок, Красень, Легінь, Каховський, Ніко**. Завдяки високій пластичності, стійкості до хвороб та несприятливих умов, високим господарськи цінним якостям вони поширені на городах Харківщини.



Борчанський. Ранній, холодостійкий, урожайний, траспортабельний. Забарвлення плодів зелене з темно-зеленими, шипуватими вузькими смугами, маса 2,5–3 кг. М'якуш яскраво-червоний, зернистий, ніжний, солодкий. Насіння велике, темне. Сорт стійкий до борошнистої роси.

Голопристанський. Одині із найскоростигліших сортів. Достигає на 5–6 днів раніше від Вогника. Плоди масою 3–5 кг, ясно-зелені, із зеленими ниткоподібними смугами. М'якуш яскраво-червоний, ніжний, соковитий. Насіння чорне, середнього розміру. Завдяки стійкості до хвороб може плодоносити протягом усього літа.

Красень. Один з найскоростигліших сортів, отриманий від схрещування Вогника та Супер Світ. Плоди чорні, масою 3–4 кг. М'якуш ніжний, яскраво-червоний, насіння чорне, дрібне. Транспортабельніший, ніж Вогник, і довше плодоносить завдяки стійкості до хвороб.

Легінь. Ранній, відносно стійкий до хвороб. Зернистий, солодкий, малиновий м'якуш. Забарвлення плодів пістряве. Маса плода 3–4 кг. Насіння світле, велике. Світлий колір його пов'язаний з високим вмістом сухих речовин. Смакові якості теж високі.

Первачок. Еталон скоростиглості. Відповідає вимогам ринку. У нього темне насіння, яскраво забарвлений м'якуш, маса плода 3–4 кг. Стійкий до хвороб.

Чорногорець. Середньостиглий, плоди чорно-зелені, м'якуш яскраво-червоний, солодкий в усі роки. Маса плода – 2,5 кг. Насіння велике, коричневе.

Добре витримує посуху й перепади температур. Стійкий до хвороб.

ДІМ·САД·ГОРОД №8
2009 р.
Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу
"Дім, сад, город"
Зареєстрований
Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.



Широнінський (осінній). Средньостиглий. Плоди білі, зі світло-салатним відтінком, малюнок у вигляді салатних смуг. М'якуш рожево-малиновий, зернистий, солодкий. Маса плода 2,5–3 кг. Відносно стійкий до посухи й антракнозу.

Гарний. Середньостиглий, плоди кулясті, масою 2,5 кг. М'якуш темно-жовтогарячий, щільний, соковитий. Стійкий до посухи й знижених температур.

Каховський. Типу Астраханський, але ранній, стійкий до хвороб. Плоди масою 3–4 кг, кулясті, зелені, із темно-зеленими широкими шипуватими смугами. М'якуш соковитий, яскраво-червоний, солодкий. Насіння чорне, середнього розміру. Гарна транспортабельність плодів.

Ніко. Отриманий в результаті багатоступінчастої гібридизації стиглого сорту Орфей і середньостиглого Мелітопольський 60. Плоди масою 5–6 кг, кулясті й тупоеліптичні, ясно-зелені з темно-зеленими шипуватими смугами. М'якуш середньої щільності, соковитий, малиновий, солодкий, довго не перестигає. Насіння чорне, більше від середнього розміру.

Агротехніка вирощування

Крім правильного добору сортів, успіх вирощування баштанних культур залежить від дотримання цілого ряду агротехнічних прийомів, поєднання способів вирощування у відкритому ґрунті й використання різних плівкових накриттів.

Попередньо прогрійте насіння баштанних культур. У Харківській області, як правило, його висівають у відкритий ґрунт наприкінці першої декади травня за схемою 140 х 70 см, дині – 100 х 70 см. У кожну лунку кладуть по 3–5 насінин на глибину 5–8 см кавунів і 4–6 см – динь. Чим більше насіння й пізніший строк сівби, тим глибше його висівають. У кожну лунку я вношу столову ложку попелу, ретельно перемішую із землею, а потім через якийсь час додаю одну–дві пригорщі перегною і чайну ложку нітроамофоски. Таке стартове локальне добриво підвищує врожайність на 20% порівняно із суцільним його внесенням. Дуже важливо після сівби замульчувати поверхню ґрунту перегноєм, щоб уникнути появи кірки, яка може ушкодити проростки при виході їх на поверхню.

Критичним періодом у розвитку баштанних культур є поява сходів і утворення двох–трьох листочків, коли рослинам потрібно багато тепла. Оптимальний строк посіву насіння кавуна і дині – встановлення температури 12–14°, а під час проростання ґрунт повинен прогрітися для дині до 14–16°, а для кавуна – до 16–18°.

За оптимальних умов насіння кавуна дає сходи через 8–10 днів, дині – через 8–9. Якщо вона перебуває у холодному ґрунті, це не тільки збільшує період проростання, але й зможе призвести до загибелі сходів. Низькі температури спричиняють розвиток патогенної мікрофлори, що знищує проростки. Відомо також, що холодна температура в період появи сходів порушує нормальний хід розвитку рослин і в наступний період вегетації. От чому деякі городники Харківщини переносять строк сівби баштанних культур на третю декаду травня. Чим коротший період від посіву до появи сходів, тим здоровіші рослини.

Захисні споруди

Оптимізувати умови вирощування кавунів і динь можна за рахунок застосування різних накриттів: від найпростіших індивідуальних до групових плівкових. Якщо обсяги виробництва невеликі, над кожною лункою не складно поставити розрізану навпіл пластмасову пляшку з отворами. Це, з одного боку, підвищує температуру повітря й ґрунту на кілька градусів, а з іншого – забезпечує захист від шкідників, зокрема від жука кравчика, що сильно активізувався в останні роки й безжалісно косив сходи овочевих та баштанних культур.

Використання примітивних плівкових накриттів підвищує температуру на 5–15° порівняно з відкритим ґрунтом і прискорює дозрівання на 2–3 тижні, особливо при використанні розсадного способу.

Плівкові накриття роблять різні. Над кожною лункою встановлюють хрест – навхрест дві дуги з лози й укривають плівкою, іноді замість дуг як каркас для плівки використовують земляні валки. А можна створити валок з пластмасових пляшок, заповнених водою. У центрі поставте пляшку вертикально. Це оптимізує мікроклімат. Вода, нагріваючись удень, віддає тепло вночі. У кого є цегла, зробіть навколо лунки обгородження з чотирьох цеглин, поставлених на ребро, а в центрі поставте цеглину довгою стороною нагору.

Найсприятливіший мікроклімат забезпечують тунельні накриття. Для виготовлення каркаса використовують дріт-катанку, лозу. Довжина їх довільна, ширина зумовлена раціональним використанням плівки (при розрізі рукава вона становить 2,8 м). З одного боку накриття плівку присипають землею, з іншого, для зручності вентиляції, набивають на дерев'яну бобіну. Вентиляції накриттів треба приділити особливу увагу для того, щоб не було перегрівання. Під такими накриттями рослини ростуть, як правило, до початку червня, коли мине небезпека заморозків.

Дуже відповідальний період – зняття плівки. Роблять це поступово, у хмарну погоду, щоб рослини не згоріли під впливом ультрафіолетових променів. Різка зміна мікроклімату послаблює рослини, й вони можуть захворіти і стати джерелом інфекції для основних насаджень. От чому я розміщую ранній і масовий баштани ізольовано один від одного.

Для гарантії запилення в процесі вирощування під плівковими накриттями перші квітки запилюють вручну. Для цього ранком зривають із рослини чоловічу квітку, обривають пелюстки й легким дотиком наносять пилок на жіночу квітку. Для залучення бджіл добре висадити поруч рослини – медоноси. Щоб привабити бджіл, їх обприскують слабким розчином цукру або меду.

У період вирощування під накриттями рослини поливають в разі підсихання ґрунту. Після зняття плівки поливи припиняють. Існує таке правило: чим менше поливів,

тим солодші баштанні. У відкритому вологому ґрунті, залежно від його стану, поливи припиняють на початку зав'язування плодів.

Догляд полягає у прориванні сходів, розпушуванні грунту, прополюванні, знищенні бур'янів, в разі потреби – у нормуванні врожаю, проведенні підживлень. У лунці треба залишати тільки одну рослину, тому що баштанні – дуже світлолюбні рослини. Загущення призводить до одержання дрібних плодів.

Прополювання й розпушування

До висіву насіння треба провести 1–2 прополювання від бур'янів. Подальша обробка ґрунту необхідна не тільки з метою знищення бур'янів, але й для поліпшення його аерації. Глибина розпушування залежить від особливостей розвитку кореневої системи. До моменту появи сходів головний корінь кавуна сягає глибини 15–20 см, а у фазу шатра – 1,5 м, а діаметр – 60–70 см. Вперше розпушують на глибину 12–14 см, вдруге – з появою 5–7 листків на глибину 10 см, а в рядках – 6–8 см. Коли починають розлягатися батоги, рослини баштанних бажано не тривожити. Ефективний прийом збільшення врожаю кавуна – присипання батогів землею для утворення додаткових коренів.

Нормування врожаю

Для прискорення формування врожаю дині прищипують головний батіг над 5–6-ним листком, що призводить до прискорення появи бічних батогів, на яких формується врожай. У кавуна, навпаки, урожай формується в першу чергу на центральному пагоні, а також на пагоні першого порядку. Тому в нього можна прищипувати всі зайві пагони, не заціпаючи центральний і пагони першого порядку. Доцільно видаляти зав'язі й плоди, які не встигають визрівати. За період вегетації роблять 1–2 підживлення: перше – у фазі двох листків після прополювання збродженим курячим послідом у розведенні 1:10–12. друге – у фазі чотирьох листків мінеральними добривами з розрахунку: 10–15 г аміачної селітри; 40–50 г суперфосфату, 20–30 г калійних добрив на 10 л води. Під одну рослину вносять 2–3 л розчину. Збільшення дози фосфорних і калійних добрив прискорює дозрівання плодів. Добрива загортають на глибину 6–8 см під час першого підживлення і на 10–12 см – під час другого на відстані відповідно 20 і 40 см від рослини відповідно.

Щоб прискорити достигання кавунів, рекомендується перевернути плід так, аби повернути до сонця лежачу на землі сторону. Робити це можна тільки один раз, тому що дво–триразове обертання призводить до зниження врожаю.

Збирання

Для місцевого споживання плоди кавуна й дині збирають у стані повної зрілості. Стиглу диню видно відразу: за зміною забарвлення, появою сітки. У деяких сортів відокремлюється плодоніжка й з'являється специфічний аромат.

З кавуном все не так просто. Найчастіше придивляються до всихання вусиків, а досвідчені городники помічають своєрідний наліт на корі, зміну інтенсивності забарвлення. Якщо клацнути по плоду, стиглий кавун видає глухий звук, а при здавлюванні – тріск. Лежкість плодів залежить від збирання кавуна в стані повної зрілості, а дині – злегка недостиглою. Важливо збирати їх у суху та ясну погоду, не менш ніж за 3–4 дні до дощу.

Л. М.Шульгіна,
професор, доктор сільськогосподарських наук,
м. Харків

Корисні поради

Боротися із шкідниками саду й городу за допомогою отрутохімікатів стає дедалі дорожче й небезпечніше для власного здоров'я. Тому чимало господарів дачних і присадибних ділянок шукають, чим замінити горезвісну "хімію", щоб і рослини захистити, й виростити екологічно чисту продукцію до свого столу.

Я давно збираю вирізки зі старих журналів із садівництва й городництва. Кілька років тому перечитував їх і знайшов там корисні поради, які вирішив випробувати на своїй ділянці. Переконавшись у їхній дієвості, пропоную їх увазі читачів журналу "Дім, сад, город".

Захищає сіль

Від шкідників у саду можна застосувати такий ефективний засіб. Якщо на відро води взяти 1 кг (не більше) звичайної кухонної солі, добре перемішати розчин, процідити його й наприкінці березня або на початку квітня до розпускання бруньок обприскати ним дерева, то шкідників у майбутньому сезоні в саду не буде.

Позаминулої весни, дочекавшись зазначеного строку, я зробив все, як було написано в рецепті. І що б ви думали? Спрацювало! Шкідників, та й хвороб, протягом вегетаційного періоду в саду практично не спостерігалося.

З того часу я практикую цей спосіб, і результатами цілком задоволений. Хоча, як і в кожній справі, тут є певні тонкощі. Перш за все, під час приготування розчину не можна допускати передозування. Та й погоду для обробки слід вибирати суху, хоча б протягом трьох–чотирьох днів, аби дощі не змили передчасно сіль із дерев.

У хрону нова "професія"

Досвідчені городники й садівники давно знають, що найстрашніші шкідники городніх і садових культур не витримують їдкого запаху й смаку звичайного овочевого хрону. Якщо обробити рослини настоєм з нього, вони стають "несмачними" для шкідників.

Готують настій із хрону так: треба подрібнити 500 г кореня хрону, 2 склянки стручкового гіркого перцю й кілька гілочок запашної герані. Добре перемішати цю суміш і залити її 3 л киплячої води. Настояти протягом 3–5 годин.

За результатами досліджень американських учених, таке зілля здатне захистити до 300 видів овочевих рослин практично від усіх шкідників, у тому числі й від слимаків.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ



Естрагон – духмяний і цілющий

Рік тому придбали нову для нас рослину – естрагон (тархун). Знаємо, що вона дуже корисна, з соку можна робити напої.

Хочемо, на сторінках журналу прочитати якомога більше про тархун. Як його споживати, чи має ця рослина лікувальні властивості? Як правильно доглядати за нею?

П.М. Шинкарук,
с. Більшовик, Кіровоградська обл.

Естрагон, або тархун (Artemisia dracuncylus L.) – трав'яниста рослина родини Айстрових (Asteraceae).

Наукова назва – полин естрагон. На відміну від інших полинів, у нього просте, загострене на кінцях листя, що нагадує язик дракона. На Близькому і Середньому Сході, у Північній Африці ця рослина, відома з давніх давен, була вельми популярна. Лікар і ботанік Ібн Байтер у своїх працях відзначав, що свіжі гілочки естрагону варили разом з овочами, а сік використовували для поліпшення смаку напоїв. Він писав, що естрагон робить дихання "солодким", знімає гіркоту ліків і сприяє хорошому сну. Цінність цій рослині додає велика кількість ефірної олії, що міститься в листі, аскорбінова кислота, каротин, кумарин.

Лікувальні властивості

У народній медицині естрагон знайшов широке застосування як засіб, що підвищує апетит і поліпшує травлення. Він діє заспокійливо на центральну нервову систему і знімає судоми у нервових хворих. Застосовують його і як протиглистяний, сечогінний препарат, для зміцнення стінок судин. Естрагон – цілющий засіб при авітамінозах.

Високий вміст вітаміну С (190 мг%), каротину (15 мг%), рутину зумовив вживання естрагону в народній медицині як протицинговий засіб. Він також допомагає при спазмах у шлунку. Особливо часто його застосовують при безсольовій дієті (для людей з хворими нирками). У медицині Тибету його використовують для лікування туберкульозу легенів, пневмонії, бронхіту, неврастенії.

Як овочеву культуру естрагон здавна вирощують у більшості країн Західної Європи, у США, в Канаді. У країнах Балканського півострова, в Малій Азії, в Північному Китаї він трапляється і як культурна рослина, і як дикоросла. Дикорослий естрагон нерідко можна побачити в європейській частині Росії, у Західному Сибіру, на Далекому Сході, в Середній Азії, в Криму. Найбільшого поширення естрагон набув у республіках Закавказзя, де його називають острогін. Тут вирощують місцеві сорти естрагону, що дають багато ніжних пагонів з сильним пряним ароматом і гострим смаком.

Застосування естрагону

У свіжому вигляді листя естрагону вживають як закуску або гарнір до м'ясних і яєчних страв, додають в овочеві салати. На Україні їх подають до сиру і кислого молока, а в Білорусії – засолюють на зиму. Основна цінність естрагону – його пряно-ароматичні властивості.

Тонкий запах естрагону смакує і до рибних бульйонів, припущеної риби та морепродуктів. В цьому випадку гілочки естрагону можна покласти разом з вином, гілочками петрушки, чебрецю і лавровим листям у бульйон для приготування риби.

У висушеному стані естрагон майже не зберігає свого чарівного аромату, але відмінно поєднується і розкриває свої аромати в кислому середовищі. Для приготування маринадів та естрагонової гірчиці застосовують естрагоновий оцет. Особливо популярний він у Франції.

Для його приготування в пляшку або банку із столовим оцтом додають листя естрагону, накривають скляною кришкою і тримають 10–12 днів на сонці. Після цього його зливають і зберігають у пляшках, додаючи до нього лист гіркого полину та шматочок ірису німецького, який у нас розводять як декоративну рослину.

Естрагон – хороший консервант, тому незамінний у домашніх заготовках. Речовини, що містяться в його листі, пригнічують ріст молочнокислих бактерій. Ці прянощі сприяють збереженню кольору продукту, покращують смак і запах овочів.





Господині люблять класти його в маринади під час засолу огірків і помідорів. Естрагон додає ма-

ринаду аромат, а огіркам – твердість і витончений смак. Ефірну олію можна зберегти за допомогою спирту. Практично вся вона без зусиль переходить у цей розчинник.

Часто естрагоном ароматизують і оливкову олію. В цьому випадку додають каперси, а олію використовують для салатних заправок. Щоб підкреслити смак естрагону, до заправки додають лимонний сік. Подрібнений естрагон з лимонною цедрою можна додати до розм'якшеного вершкового масла – це відмінне доповнення до яєць некруто, а також і до бутербродів з молодою зеленню – редискою, огірками і крес-салатом. Крім того, заморожене масло з естрагоном – ще один доступний спосіб консервації аромату.



З екстракту естрагону роблять прохолодний напій тархун. Пучок гілочок тархуну – зелених або висушених, покладений у пляшку з горілкою на декілька тижнів, надає їй особливого смаку й аромату.

Цвіте естрагон у червні – серпні, масове цвітіння спостерігається в середині липня. Плодоносить у вересні–жовтні. Схожість насіння зберігається два-три роки.

Агротехніка вирощування і розмноження

Рослина холодостійка, добре росте при 12–15 °С, успішно зимує, на одному місці її вирощують протягом п'яти–семи років (хоча вона може рости 10–15 років, але після п'яти років починає знижуватися урожай зеленої маси). Кореневище з підземними пагонами товсте, дерев'янисте, розташоване в шарі ґрунту 30–40 см. Цвіте естрагон у червні-серпні, масове цвітіння спостерігається в середині липня. Плодоносить у вересні-жовтні. Схожість насіння зберігається два-три роки.

Для вирощування естрагону придатний будь-який городній водопроникний ґрунт, але кращий урожай він дає на родючій ділянці. На неугноєну ділянку навесні вносять 4–6 кг/м^2 гною або компосту, по 20–30 г/м^2 сульфату амонію і калійної солі та 30–40 г/м^2 суперфосфату. Урожай починають збирати на другий рік після садіння, перше зрізування – у травні-червні. Розмножують насінням (у перші роки) і вегетативним способом за наявності добре розвинутих рослин (відведенням, діленням кущів, стебловими живцями).

Насіння висівають у розсадник на глибину 0,5 см (воно дуже дрібне) в середині квітня – травня на невисоких грядках в чотири-п'ять рядків з відстанню між ними 15–20 см. Витрата насіння за розсадного способу – 2 г на 100 м^2. Проростає воно поволі: при 18–20 °С сходи з'являються на десятий день.

За два тижні, коли з'являться масові сходи, їх проріджують на відстані 10–15 см. Догляд: боротьба з бур'янами, розпушення, три-п'ять поливів за літо. Розсадник залишають під зиму і лише навесні наступного року (у квітні-травні) розсаду висаджують на постійне місце за схемою: відстань між рядками – 60 або 70 см, в рядку між рослинами – 30–40 см.

Під час садіння лунку рясно поливають. Застосовують також дво-тристрічкову схему садіння.

Розмножуючи діленням куща, краще використовувати кущі чотири-п'ятирічного віку (при зміні ділянки). Навесні (у квітні) кущі викопують і ділять на такі частини, щоб у кожній було не менше трьох пагонів або ростових бруньок, і висаджують на постійне місце.

В процесі розмноження кореневими паростками кущі залишають на місці, беручи з кожного куща лише по чотири-п'ять паростків з частинами кореневищ, і розсаджують на постійне місце. Живці заготовляють з могутніх рослин наприкінці червня – на початку липня, завдовжки 10–15 см і висаджують у парник з торфом або перегноєм з піском (шар – 12 см). Саджають похило, на глибину 3–4 см, через 6–8 см, поливають і накривають. За належного поливу живці укорінюються через 10–15 днів. Восени їх висаджують на постійне місце. Догляд такий самий, як і за розсадою. У подальші після висаджування роки щовесни рослини підживлюють мінеральними добривами: по 10–15 г/м^2 сульфату амонію і калійної солі та 15–20 г/м^2 суперфосфату.

У перший рік після садіння восени, під час збирання врожаю зрізують тільки частину зелені, щоб надмірно не ослабити рослини перед першою зимівлею. У подальші роки урожай (зелену масу – гілочки з листочками) збирають протягом всього літа, але завжди завершують у серпні, коли рослини відцвітають.

Після цього дають розвиватися високим здерев'янілим пагонам, які під зиму (глибокою осінню) зрізують. Для снігозатримання доцільно залишати пагони висотою 5–8 см. Там, де зими холодні, рослини укривають перегноєм, торфом.

Зелень естрагону можна отримувати і взимку (на вікні в кімнаті, в теплиці) вигонкою з кущів, заготовлених восени спеціально для цього і прикопаних у льоху або в підвалі.

Гілочки з листочками починають зрізати при висоті рослини більше 30 см: у південних районах – в середині квітня, а в північних – з середини травня. З могутніх кущів повністю, із слабких вибірково зрізують зелену масу по кілька разів за літо, залишаючи нижню частину рослин заввишки не менше 10 см. Краща за смаковими якостями, з пряним запахом і гострим смаком зелень – верхня, ніжніша і соковитіша частина гілочок. Саме такі якості мають грузинський і алтайський естрагон.

У свіжому вигляді зелень естрагону вживають як салат, як пряну приправу до других страв і соусів, до бутербродів з маслом і сиром. Поширені сорти: Російський (з матово-зеленим забарвленням зелені) і Французький (з сильним приємним запахом), а також місцеві сорти та Грибовський 31. Урожай зелені при багаторазовому зрізуванні – до 2 кг/м^2.



Підготувала ***Н. Дець***

Консультує спеціаліст

Гербіциди на присадибних ділянках

Коли, як і які гербіциди можна застосовувати при вирощуванні на присадибних ділянках таких культур, як кукурудза, гарбуз, буряк, кавуни, дині та суниця?

М.І.Колесник,
м.Дніпродзержинськ, Дніпропетровська обл.

Питання стосується препаратів проти бур'янів, дозволених для роздрібного продажу населенню. Інколи в листах читачі називають терміном "гербіциди" усі хімічні препарати. Спочатку їх називали отрутами, потім отрутохімікатами, надалі – пестицидами. Тож серед пестицидів розрізняють такі групи: інсектициди – проти шкідників; фунгіциди – проти хвороб рослин; гербіциди – проти бур'янів, та інші групи.

Стосовно проблеми бур'янів на присадибній ділянці, насамперед рекомендуємо обійтися без хімічних препаратів, хоча відповімо й на це питання. На такій площі небажану рослинність на культурних рослинах можна знищити власноруч. Накрийте плантацію під суницею чорною плівкою чи агроволокном, зробивши прорізи для рослин, – і проблему вирішено. Найскладніше знищити кореневищні та коренепаросткові види. Проти кореневищних (пирій повзучий) застосуйте вичісування таким інструментом, як тризуб (краще перекопати або переорати ґрунт). Якщо це коренепаросткові бур`яни (осот), систематично знищуйте його, щойно він даватиме сходи. Тільки-но осот зеленішає, коріння вже поповнило запаси поживних речовин завдяки фотосинтезу. Тому знищуйте проростки, поки вони ще білі – і коріння в ґрунті виснажите.

На кавуні та дині найчастіше докучають пізні ярі бур'яни, тому що коли бадилля розростається, сапкою працювати незручно. Чергуйте в сівозміні ці ділянки з просапними (буряком, кукурудзою). Нарешті, можлива причина сильної забур'яненості – значне засмічення ґрунту насінням бур`янів. Тоді знищуйте бур'яни до їхнього цвітіння, щоб вони не встигли утворити насіння, яке осиплеться і стане проблемою на багато років наперед (оскільки проростає нерівномірно).

Можливо, гній, який ви вносите, містить багато такого насіння. Словом, знайдіть причину, адже гербіциди, про які йтиметься далі, знищують лише вегетативні органи, а проти насіння і вони безсилі. Можна розвести вогонь на місці сильної забур'яненості, про що ми неодноразово писали у попередніх номерах журналу.

Якщо ви твердо вирішили застосовувати гербіциди, візьміть до уваги, що існують дві групи: досходові і післясходові. гербіциди. Нині просто очі розбігаються від пропозицій на ринку (про це можна довідатися, зокрема, у журналі "Пропозиція"). Проте навряд чи доцільно купувати великі упаковки препаратів (це недешево, та й не раціонально для присадибної ділянки). Тому, як зазначалося, дозволені для роздрібного продажу невеликі упаковки є в продажу у сільськогосподарських відділах супермаркетів, у мережі магазинів "Зелений світ" тощо.



Серед досходових чи не єдиний – **Ураган Форте** фірми "Syngenta" (Швейцарія). Рекомендований для обприскування вегетуючих бур'янів за 2–3 дні до появи сходів. Він зручний також восени, після збирання попередника (якщо у вас немає часу і сил перекопувати чи орати). Знищує одно- і багаторічні злакові та дводольні, тобто, практично всі можливі бур'яни. Крім суниці, придатний для усіх культур, про які ви питали.

Можете застосувати і народний метод. Візьміть паяльну лампу чи горілку від газового балона і полум'ям знищіть сходи бур'янів, поки не зійшли культурні рослини. Дехто через це згодом відмовився від Урагану. Нещодавно фірма "Bayer" презентувала новинку – гербіцид **Аденго**, який ще просто не встигли внести до переліку. Можливо, агрономи з великих господарств розхвалюють його, і ця інформація доходить до наших читачів?

З-поміж післясходових найбільш відомий **Раундап** – фірми "Monsanto" (США). Визнання він заслужив своєю універсальністю: знищує практично будь-який вид бур'янів. Не всі знають, що він є гербіцидом суцільної дії, має застосовуватися за температури вище 15°С. Тож під час обробок намагайтеся якомога менше направляти розпил аерозолів на культурні рослини.

Ефективний на цукрових буряках знаменитий препарат **Пантера** (з'явився наприкінці 90-х років) фірми "Uniroyal Chemical" (Англія), що став на рівні з відомим **Бетаналом**. Латинська назва буряка "Beta" – звідси й назва ефективного післясходового гербіциду на цій культурі. Останній представник цієї групи – **Бетанал експерт** – нещодавно дозволений для роздрібного продажу у вигляді пластикових флаконів (0,5 і 0,15 л) у картонній упаковці. Його полюбили за ефективність проти групи дводольних бур`янів, яка відрізняється ботанічною різноманітністю і тривалим нерівномірним проростанням.

А от препарат **Фюзілад Форте** (тієї ж фірми, що й Ураган) побачити у роздрібному продажу доводиться рідко, хоча він ефективний проти однорічних злакових.

Не беремо до уваги інші препарати, які не призначені для роздрібного продажу. Часто наші читачі зустрічаються з ними раніше, ніж ми про них напишемо. Наприклад, місцевий фермер, придбавши великий об'єм, наливає вам трохи препарату, або в обприскувачі залишається розчин, а хтось умовляє його обробити власний город. Дійсно, таких препаратів чимало. В такому випадку розширюйте свої площі і звертайтеся до журналу "Пропозиція".

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет

Консультує спеціаліст

Чому гниють буряки і картопля?

Вже протягом трьох-чотирьох років під час зберігання в підвалі гниє багато кормових буряків (вони уражуються чорною мокрою гниллю). Коли восени заносимо їх у погріб, обдивляємося кожен бурячок, і всі вони хороші. А до весни з`являється дуже багато гнилих.

Те ж саме і з картоплею. Торік через це втрачено майже 20% врожаю.

Коли копали картоплю, майже в кожному кущі були гнилі бульби. Можливо, це фітофтора? Хотіла б прочитати пораду спеціаліста, як вирішити ці проблеми.

Л.Є. Миронович,
Вінницька обл.

Одного рецепту для подолання проблеми замало, слід провести всі заходи в комплексі. Після збирання на поспішайте закладати картоплю до підвалу, а просушіть її на розсіяному сонячному світлі (не довго, інакше вона зеленітиме, стаючи отруйною), розсипавши в один шар і перегортаючи. Сонце вбиває спори патогенів на ній. Спробуйте насипати бульби в контейнери з невеликими отворами (можна сітчасті), щоб з усіх боків була вентиляція. Це до того ж дасть змогу побачити появу гнилі. Якщо таке відбулося, не слід перебирати бульби, цим ви тільки рознесете інфекцію через контакт руками. Краще посипте вогнище крейдою, сухим піском, попелом, які підсушують їх.

Має значення й те, яка у вас вентиляція. У попередніх номерах ми зазначали, як досягти її правильної роботи. Нагадаємо: теорія рекомендує вивести дві труби невеликого діаметра (залежно від розмірів сховища – від 10 до 20 см) з можливістю їхнього перекривання. Це дасть змогу регулювати температуру за будь-якої погоди. За сирої дощової їх краще перекрити. Взимку за температури до 5ºС закрийте припливні, а вищої – і витяжні труби. Вважається, що за різниці між отворами труб не менше 7 см вентиляція не залежатиме від погоди.

Не допускайте різких коливань температури, що призводить до утворення конденсату – сприятливого середовища для грибкових хвороб на продукції. Тож повісьте у сховищі термометр, який стане вашим надійним помічником під час зберігання. Він лише інформує, але використання цієї інформації багато кому стане в нагоді.

Крім температури, важлива і вологість повітря. Тут вже можна обійтися без приладів, достатньо одного погляду. Якщо на продукції з`явилася пліснява і гнилі, то вологість підвищена, а якщо вона більша за оптимальну – повітря слід підсушити. Для цього візьміть речовину, яка поглинає зайву вологу. Якщо раніше для цього використовували хлорид кальцію, то нині у продажу в будівельних магазинах з'явилася спеціальна речовина (поглинає надмірну вологу, просто поклали її – і все). Якщо ж продукти зневоднюються, втрачають масу, але без появи плісняви, гнилі, повітря, навпаки, сухе, однак таке у підвалах трапляється рідко).

Судячи з вашого листа, у вас проблеми не лише з вентиляцією, а ще й заражений садивний матеріал, не дотримується сівозміна. Спробуйте хоча б частково зменшити площу під картоплею, висадити її на інше місце. Лікує садивні бульби усім відомий препарат Престиж, що захищає не лише від жуків, а й від патогенів. Обприскайте ним перед садінням бульби, і гнилих у гнізді не залишиться.

Слід зауважити, що гниль можлива й у разі високого рівня ґрунтових вод, тривалої дощової погоди, сильних злив. Якщо таке було у ваших краях в ті роки, вирощуйте картоплю гребеневим способом.

Щодо буряків, то запросіть кваліфікованого спеціаліста із зберігання зробити якісну вентиляцію (або оцінити існуючу у вас). Вже одне це вирішить проблему. Є й інший спосіб: доберіть сорти кормового буряка з підвищеною лежкістю. Часто це давало змогу нашим читачам обійтися без усіх інших робіт, навіть без переробки вентиляції.

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет

Шановні читачі! Пропонуємо вашій увазі цікаву статтю про лікування баклажанами, які можуть допомогти зцілитися від багатьох хвороб.

Принагідно нагадуємо, що ви можете активно долучитися до підготовки матеріалів у нову рубрику "Допоможи собі сам", започатковану в нашому журналі. Якщо вам вдалося позбутися різних захворювань завдяки простим і доступним рецептам народної медицини, розкажіть про це на сторінках "Дому, саду, городу".

Сподіваємося, що поради з нової рубрики стануть вам у пригоді.



Баклажани:
яблука сказу чи овочі довголіття?

Важко повірити, що колись цей овоч перебував в "опалі". Стародавні греки й римляни вважали його отруйною рослиною й називали "яблуками сказу", маючи тверде переконання в тому, що тривале споживання баклажанів призводить до божевілля. Цей забобон виявився настільки живучим, що "синенькими" довелося тривалий час майже відвойовувати собі місце на нашому столі. А тим часом баклажан для здоров'я надзвичайно корисний.



Регулярне споживання баклажанів сприяє нормалізації кислотно-лужного балансу, водно-сольового обміну, виведенню шлаків, помітному зниженню рівня холестерину й цукру в крові, зміцненню серця й судин, нормалізації діяльності кишківника. Тож недарма їх на Сході називають "овочем довголіття".

А нещодавно з'ясувалося, що в баклажанах міститься нікотин, причому в концентраціях, цілком достатніх, аби пом'якшити синдром абстиненції не гірше за спеціально застосовувані з цією метою нікотинові пластирі.

На що слід звернути увагу, купуючи баклажани?

❖ Шкірочка плода не повинна бути сухою й зморшкуватою. Бажано, щоб вона була гладка й блискуча.

❖ М'які коричневі плями – ознака того, що баклажани почали псуватися.

❖ Сіро-зелені й буро-жовті тони у забарвленні вказують на те, що баклажани перестигли, тож споживати їх не варто.

❖ Коричнева плодоніжка свідчить про те, що цей овоч зірвали дуже давно.

На жаль, сезон баклажанів минає дуже швидко. Однак їх можна готувати про запас, а також тривалий час зберігати у холодильнику в свіжому вигляді. Для цього "синенькі" складають в емальований посуд і не закривають його кришкою. Правильно приготовлена ікра з баклажанів тривалий час зберігає всі дієтичні та лікувальні властивості.

Лікуємося баклажанами

❖ За атеросклерозу, нефриту, сечокам'яної хвороби фахівці з народної медицини радять вичавити сік із свіжих баклажанів і приймати його по 1/4 склянки двічі на день.

❖ За артриту, суглобного ревматизму, подагри слід протерти хворе місце розчином соди (1 ч. ложка на 0,5 л окропу), потім прикласти до нього висушений і розпарений баклажан, а зверху накрити вовняним шарфом. Через 3 години баклажани можна зняти, обмити суглоб прохолодною водою й змастити олією.

❖ Від гастриту, виразкової хвороби шлунка й кишківника, захворювань підшлункової залози корисний відвар: 1 ст. ложку порошку висушених баклажанів залити 200 мл окропу, потримати в закритому посуді на киплячій водяній бані 30 хвилин, охолодити за кімнатної температури 10 хвилин, процідити. Приймати по 1/3–1/2 склянки тричі на день за 30 хвилин до їди.

❖ Для профілактики та лікування ішемічної хвороби серця, гіпертонії, захворювань печінки, жовчнокам'яної та нирковокам'яної хвороби, анемії, подагри, остеохондрозу, знесилення, чоловічого та жіночого безпліддя, набряків будь-якого походження, сечокислого діатезу приймають тертий варений або парений баклажан. Починають лікування з 30–40 г 1 раз у день, поступово збільшуючи дозу до 100 г 1–2 рази на день за 20–30 хвилин до їди.

❖ Для лікування атеросклерозу, закрепів, ожиріння, цукрового діабету, шкірних, онкологічних захворювань порошок із шкірки баклажанів приймають по 1 чайній ложці, запиваючи водою, тричі на день перед їдою.

❖ За недокрів'я рекомендують щодня з'їдати по одному баклажану. Мідь, яка міститься у великій кількості в цьому овочі, сприяє кровотворенню.

❖ При екземі, кропивниці й вуграх радять 2 столові ложки сухих подрібнених листків і стебел баклажанів залити 2 склянками окропу, настояти 8–10 годин, добре закутавши, процідити й додати 1 чайну ложку меду. Суміш загорнути в марлеву серветку й 2–3 рази на день прикладати до запаленої ділянки шкіри.

❖ Щоб позбутися жовтого нальоту на зубах та пародонтозу, наші пращури спалювали баклажан до утворення попелу, яким чистили зуби двічі на день. Або пекли

баклажан із шкіркою, розтирали його й змішували з рівною кількістю солі, а потім чистили цією сумішшю зуби та ясна. При такому лікуванні не варто користуватися зубною щіткою, аби не пошкодити емаль. Краще обережно втирати суміш пальцями.

Протипоказання

Гіркі на смак баклажани для їжі непридатні, а смажені – не перетравлюються у шлунково-кишковому тракті. Однак, усі куховарські книжки здебільшого пропонують саме такі рецепти. Фахівці ж народної медицини вважають, що корисні лише печені "синенькі".

Відомо також, що ікра з баклажанів – надзвичайно смачна й корисна. Але для дієтичного харчування людей із захворюваннями шлунка, печінки, жовчовивідних шляхів, підшлункової залози, серцево-судинної системи й нирок, цибулю в страві краще замінити відвареною морквою. Під час приготування не варто також обсмажувати всі інгредієнти та обмежити кількість солі, яку додають, дотримуючись суворого дозування.

Хочете бути красивими?

Баклажани сприяють виробленню колагену, який надає пружності шкірі. Тому жінки, які споживають достатньо баклажанів, гарантовані від ранніх зморшок. Щоб використати цю корисну властивість, баклажани приймають не тільки всередину, а й зовнішньо, зокрема роблять маски з плодів, порізаних на смужки.

❖ **За проблемної шкіри** обличчя можна обчистити баклажан від шкірочки й дрібно натерти на тертушці, потім залити окропом і залишити на 5–7 хвилин. Зцідити воду й одну столову ложку отриманої кашки розвести нежирною сметаною до отримання густої маси. Потримати суміш на обличчі близько 10 хвилин, після чого змити прохолодною водою.

❖ **За нормальної шкіри** обличчя рекомендують ретельно подрібнити м'якуш із баклажанів без насіння. Цю кашку змішати з соком із ягід глоду (1:1). Нанести масу на обличчя й через 10–15 хвилин змити теплою водою.

❖ **Поживна маска:** обчистити баклажан від шкірочки й подрібнити його. До 1 столової ложки цієї маси додати 1 чайну ложку розтопленого бджолиного меду, 1 столову ложку відвару звіробою та 1 чайну ложку алое. Половину суміші нанести на обличчя тонким шаром, а коли вона трохи вбереться в шкіру, нанести решту. Через 5–10 хвилин зняти ватним тампоном, умитися теплою водою, а потім протерти обличчя шматочком льоду. Витиратися після цієї процедури не потрібно.

❖ **Тонізуюча маска:** перекрутити на м'ясорубці невеликий баклажан, 1 столову ложку цієї кашки розмішати з 1 ст. ложкою яблучного соку. Нанести суміш на обличчя та шию на 15 хв. Потім змити прохолодною водою.

❖ **Відбілююча маска:** нанести на обличчя на 20 хв. марлеву серветку, змочену соком із баклажанів, або кашку з його м'якуша. Змити водою кімнатної температури. Для поліпшення результату бажано робити таку процедуру щодня.

Пропонуємо кілька рецептів дієтичних страв із баклажанів до вашого столу.

Страви з баклажанів

Баклажани з сиром



Для приготування потрібно: 800 г баклажанів, 2 яйця, 1 склянка тертого сиру, 3 ст. ложки масла, сіль і перець – за смаком.

Баклажани обмити, зрізати плодоніжки, розрізати уздовж і ложкою видалити насіння. Потім опустити на 5 хв. в окріп і відкинути на сито. Круто зварені яйця дрібно нарізати, змішати з сиром, маслом. Заповнити фаршем баклажани, покласти на змащене деко, збризнути олією й запекти в духовці до готовності.

Баклажани, фаршировані овочами



Для приготування потрібно: для начинки – 40 г цибулі ріпчастої, 50 г моркви, по 30 г коренеплодів петрушки й селери, 50 г капусти, 50 г помідорів, 40 г олії, сіль і перець – за смаком; для соусу – 80 г томатного пюре, 30 г олії, 5 г борошна, 5 г часнику, 6 г цукру, сіль і перець – за смаком.

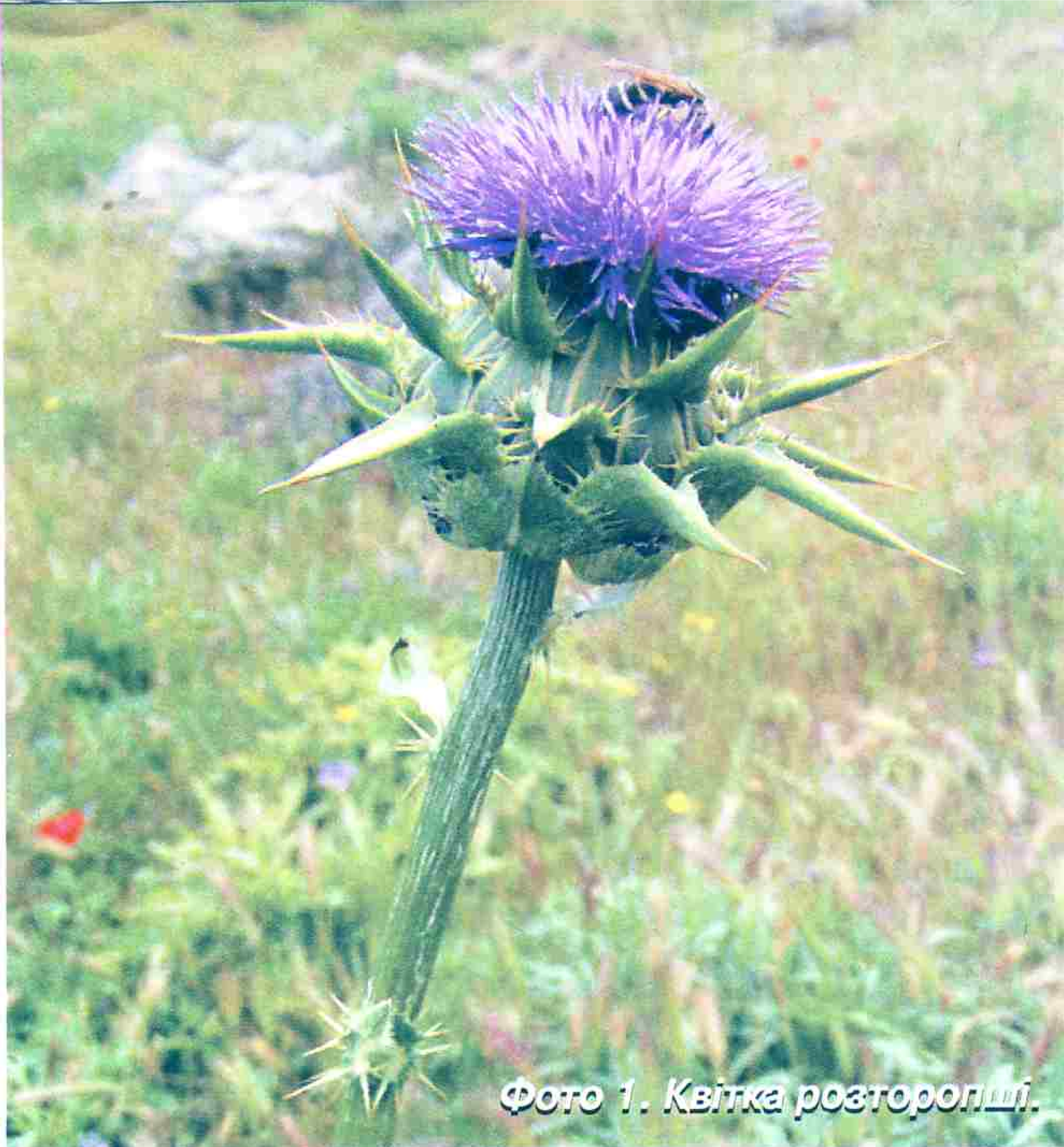
Баклажани обмити, розрізати уздовж, вийняти частину м'якуша, зсередини натерти сіллю й залишити на кілька хвилин. У промиті баклажани покласти начинку, викласти їх на деко в один ряд, залити соусом або сметаною й тушкувати в духовці. Готові баклажани охолодити й посипати зеленою цибулею.

Приготування начинки: коренеплоди та цибулю подрібнити, спасерувати на олії. Нашаткувати капусту, часточки помідорів (без шкірочки) змішати з пасерованими коренями, цибулею й тушкувати до напівготовності. Заправити сіллю й перцем.

Приготування соусу: томат-пюре або пасту спасерувати з олією, розвести бульйоном або водою, додати подрібнений часник, підсмажене борошно, сіль, перець і цукор. Прокип'ятити 3–4 хв.

Насамкінець варто зазначити: будь-яке лікування слід розпочинати після консультації з лікарем, аби не зашкодити собі. Лише так можна назавжди позбутися тих чи інших хвороб.

О. Кисленко,
Р. Овсієнко



Наші пошуки увінчалися успіхом, роздобули насіння і вже кілька років вирощуємо її у себе на городі. Набули досвіду як у вирощуванні, так і у вживанні, а тому маємо повне право поділитися ним з читачами журналу "Дім, сад, город".

Розторопша плямиста належить до родини складноцвітих і походить з берегів Атлантики. Це однорічна рослина з прямостоячим стеблом заввишки до двох метрів і багатьма бічними пагонами, на яких розміщуються квітки пурпурового кольору, зібрані в кошики. Цвіте все літо. Листя велике, зелене, з мармуровим білим малюнком, що вирізняє її від інших рослин, які мають однорідний зелений колір листя. Уся рослина вкрита гострими шпичаками. Якщо посіяти її на межах вашої садиби, матимете захист від непроханих гостей і гарну декоративну огорожу.

Розмножують розторопшу насінням, яке висівають із ранньої весни до початку літа на глибину 1,5–2 см через кожні 0,5–0,6 м у рядку та 0,8–1 м між рядками.

Розторопша плямиста

Розторопша плямиста, або, як її називають у народі, чортополох молочний для нашої сім`ї є рослиною знаковою, адже завдяки їй ми з дружиною позбулися важких недугів. Я в 60 років "нажив" цироз печінки, а дружина Таміла Семенівна потерпала від внутрішнього варикозного розширення вен на ногах. Традиційні ліки проти цих хвороб, м`яко кажучи, безсилі, та й побічні шкідливі дії давали про себе знати. Вимушені були шукати травознаїв і довідалися, що є така рослина – чортополох молочний. Згодом нам стало відомо, що ця рослина ще має назви: розторопша плямиста, гостро-пестро, подарунок Діви Марії та інші.



Фото 2. Таміла Семенівна біля посіву розторопші плямистої.



Фото 3. Розетка листя молодої рослини розторопші.

Сіяти краще смугою з двох рядків, тоді матиме безпечний доступ при вибірковому збиранні кошиків з насінням, адже рослина дуже колюча. За сприятливих умов насіння сходить через 6–10 днів. Молоді рослини витримують зниження температури до –7°С.

Розторопша не вибаглива до ґрунтів, але полюбляє сонячні, добре угноєні ділянки. Не уражується ні хворобами, ні шкідниками. Догляд полягає в розпушуванні міжрядь, прополюваннях, підживленні органічними добривами, але можна й без них. За потреби проводять періодичні поливи.

Насіння достигає у серпні–вересні. Воно здебільшого коричневого кольору, за формою схоже на насіння жита, завдовжки до 1 см. Насіння одного й того

ж суцвіття може різнитися за кольором – темно-коричневе або сіре. Маса 1000 насінин – 25–30 г.

Насіння розторопші достигає нерівномірно, тому збирають його вибірково, починаючи зі стиглих кошиків. Кожна насінина прикріплена до основи квітколожа, а зверху має літучку (парашутик), як у кульбаби. За сухої погоди квітколоже розкривається, і стигле насіння за допомогою вітру розноситься на значну відстань. Тому треба за цим слідкувати і вчасно збирати стиглі кошики.

Ми маємо практику збирання кошиків у пластмасову бочку, а при підсиханні висипаємо їх у мішок і дерев'яною палицею обмолочуємо. Під час обмолочування насіння відокремлюється, а сухі шпичаки ламаються й відвіюються. Сухе насіння засипаємо у торбинки, воно може зберігатися у провітрюваних приміщеннях до трьох років. Невчасно зібране й загублене насіння за вологої погоди восени сходить і дає розетку листя діаметром більш ніж півметра.

Усі частини розторопші: листя, коріння, квіти – мають цілющі властивості. Як тільки молоді рослини почнуть набиратися сили, вже можна починати лікуватися. Для цього треба взяти кілька листків, перемолоти на м`ясорубці, вичавити сік через два шари марлі і випити 50 мл натщесерце за півгодини до сніданку. Такі процедури слід робити протягом двох тижнів, після чого треба зробити тижневу перерву. Листя та сік краще брати кожного ранку свіже. Вже після двох тижнів вживання ви відчуєте поліпшення роботи кишково-шлункового тракту, стане чистішою шкіра, почнуть зникати болі в суглобах.



Фото 5. Так виглядають квіткові кошики і насіння розторопші.

Насіння, призначене для лікування, потрібно змолоти на ручному млинкові для кави. Цей порошок буде незамінним у лікуванні всіляких хвороб печінки. Для цього 30 г змеленого насіння заливають 0,5 л води і випаровують на дуже повільному вогні до половини об`єму рідини. Проціджують, вживають по одній столовій ложці відвару через кожну годину зранку до вечора протягом місяця. Якщо хвороба запущена, то після двотижневої перерви курс необхідно повторити. Насіння у вигляді порошку можна вживати по чайній ложці 4–5 разів на день за 20–30 хв. до вживання їжі, що ми й робимо впродовж кількох років. Отож цим рецептом може скористатися і здорова людина з метою профілактики.

Побічних дій чи ускладнень від розторопші не виявлено. Її можна вживати у будь-якому віці, адже це не лікарський препарат, а біологічна добавка. Сік з листків п`ють при закрепах, запаленнях товстої кишки та слизової оболонки шлунка, при захворюванні щитоподібної залози, жовчних протоків. Заварене сухе листя лікує жовтяницю, відвар із коренів допомагає при радикулітах, затриманні сечовиділення. Розторопша виліковує всі хвороби печінки, у тому числі гепатит та цироз. Нею можна повністю вилікувати печінку , затруєну пігулками, радіацією, алкоголем.



Фото 4. Вибіркове збирання кошиків розторопші потребує відповідного захисту від гострих шпичаків.

Інформація про розторопшу плямисту, її лікувальні властивості відомі з давніх-давен. Ще давні греки та римляни застосовували її при захворюваннях печінки, а знаменитий лікар Авіценна використовував її як чудодійний засіб проти зміїної отрути.

Науковці порівняно недавно почали досліджувати особливості впливу розторопші на організм людини. У розторопші плямистій природа зосередила багатий комплекс з майже 400 цінних корисних речовин. Лікувальні властивості мають і листя, й корені. Але основна цінність – у насінні, в якому містяться ефірна олія (0,8%), жирні олії (16–32%), білок, слиз, органічні кислоти, вітамін К, біогенні аміни, алкалоїди, сапоніни, а також 12 видів силімаринів, які сприятливо діють на печінку і жовчний міхур, не справляючи при цьому побічних ефектів.

Компоненти порошку з розторопші плямистої зупиняють процес ураження клітин печінки, фізіологічно перешкоджають проникненню в неї отруйних речовин. Більше того, він стимулює синтез білків і таким чином прискорює ріст здорових клітин.

Б.О. Сеник, Т.С. Сеник,
*смт Мурован
і Курилівці, Вінницька область*

Біодинамічний календар

Ось і осінь зазирнула на подвір'я... Жодна пора року не викликає таких суперечливих почуттів – гордість за щедрий урожай, вирощений власноруч, захоплення і радість від казкових барв осені і, звичайно ж, смуток про тепле літо, яке так швидко промайнуло. Однак попереду ще ласкаве "бабине" літо й чимало незавершених справ на городі й у саду...

Водолій 1 (6:43)–3 (18:58)

Закінчують збирати помідори, перець, фізаліс. Стежать за достиганням баклажанів, аби не запізнитися з їхнім збиранням, інакше плоди грубішають і стають гіркими.

Періодично, в міру росту кабачків, цуккіні, патисонів, гарбузів, під їхні плоди підкладають дощечки, щоб ізолювати від землі. За відсутності ознак хвороб бадилля гарбузових рослин, що відплодоносили, збирають і закладають у компост. Хворі рослини акуратно підрізають ножем біля самої землі й виносять за межі ділянки або закопують у ями завглибшки не менше 50 см подалі від грядок.

Зазвичай, коли у плодових дерев починає жовтіти листя, садівники проводять вологозарядковий полив: під доросле дерево – 50–70 л води; під молоде – 20–30.

Після збирання врожаю, до листопада, плодово-ягідні дерева й кущі слід обробити препаратами від хвороб, насамперед від парші, моніліозу й плямистостей.

Риби 3 (18:58)–6 (5:14)

Повний Місяць – 4 (19:03)

На Повний Місяць будь-яке втручання в життя рослин потребує обережності, зокрема не рекомендується їх обрізувати й пересаджувати. Однак вважається, що поживна цінність плодів і ягід, зібраних у цей час, є найвищою.

У ці дні слід закінчити прибирання та підготовку погребів або інших сховищ для закладання овочів і фруктів на зберігання. Щоб взимку не псувалися коренеплоди моркви, можна порекомендувати простий і надійний спосіб: у викопаних коренеплодів обрізують верхівки так, щоб на них не залишалося навіть слідів землі, та хвостики, потім моркву заливають водою й ретельно миють, намагаючись не подряпати шкірочку. Вдруге її миють у прозорому розчині марганцівки. Після цього коренеплоди розкладають на поліетиленовій плівці або полотні, просушують у затінку, складають у ґратчасті ящики й заносять до погреба. За такого способу зберігання морква майже не гниє й має гарний товарний вигляд.

Овен 6 (5:14) – 8 (13:18)

У першій половині вересня в більшості районів України збирають картоплю. Робити це слід за сухої погоди. Після викопування бажано, щоб бульби трохи полежали на сонці. Нагадаємо, що оптимальна температура для зберігання картоплі в погребі – плюс 2–4°С.

Заготовляють чистий річковий пісок і деревний попіл, які знадобляться в лютому-березні майбутнього року для посіву на розсаду помідорів, солодкого перцю, баклажанів, капусти, цибулі-чорнушки на ріпку, моркви тощо.

Квітникарі починають поступово готувати рослини до періоду спокою. Горщечкові рослини незабаром необхідно буде занести до приміщень. За сприятливої погоди до жовтня залишають на повітрі лаври й лимони. Поливи в цей період варто скоротити, рясно поливають лише ті рослини, які готуються до цвітіння.



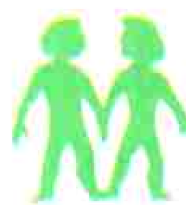
Телець 8 (13:18) – 10 (19:17)

У першій половині вересня висаджують розсаду або ділять кущі ревеню. Для садіння вибирають найбільші здорові рослини. За розсадного способу вирощування збільшується період збирання.

Приблизно до 10 вересня закінчують ділити й висаджувати дельфініуми, іриси, півонії. Якщо пересадити з відкритого ґрунту в горщики такі рослини, як тютюн запашний, ротики, сальвію, то протягом зими вони чудово розвиватимуться й цвістимуть.

У саду оглядають дерева вишні, сливи, аличі, глоду, обліпихи й за необхідності біля їхньої основи вирізають кореневу поросль.

Якщо вирішили розмножити смородину, то необхідно виконати осіннє живцювання. Для цього на 3–5-брунькову живці під нижньою брунькою роблять косий зріз і поміщають його на третину в розпушений ґрунт. На зиму живці вкривають обпалим листям або торфом. Навесні вони укоріняться.



Близнята 10 (19:17) –12 (23:20)

Остання чверть Місяця – 12 (5:17)

На городі після перших, навіть легких, заморозків спочатку збирають буряки. Коренеплоди буряків і моркви підкопують лопатою або садовими вилами. Потім збирають ріпу, редьку, дайкон, кореневу петрушку – висмикують їх із землі, струшують ґрунт і обрізують бадилля врівень із плічками. Нижнє коріння у коренеплодів не обрізують, аби уникнути загнивання. У буряків і брукви листки краще не зрізати, а скручувати врівень з головкою.

У саду можна починати висаджувати рослини з відкритою кореневою системою. Листки у придбаного саджанця краще видалити, щоб знизити випаровування вологи. Садіння незимостійких рослин краще відкласти на весну.



Рак 12 (23:20)–15 (1:39)

Гарбузи збирають після того, як осінній заморозок поб'є листя. Ознаками стиглості плодів слугують засихання й корковіння плодоніжки, а також добре позначений малюнок і тверда кора. Такі плоди можна закладати на тривале зберігання, зрізуючи їх разом із плодоніжкою.

Вересень

Плоди, призначені для зберігання, підсушують і прогрівають на сонці протягом 8–10 днів, що сприяє прив'яданню й затвердінню плодоніжки й кори.

У саду обрізують пагони малини, що відплодоносили. Приріст поточного року акуратно пригинають до землі й закріплюють, завдяки чому малина краще перезимовує.



Лев 15 (1:39)–17 (2:56)

У вересневі дні під знаком Лева квітникарі готують теплолюбні рослини до занесення їх у приміщення: обмивають і чистять рослини й горщики. Варто також поступово скоротити об'єм поливу.

Ці дні сприятливі для придбання кімнатних декоративно-листяних і квітуючих рослин, а також висаджування цибулин і бульб для зимової вигонки. Слід лише нагадати, що спочатку висаджують дрібноцибулинні рослини, а вже потім – решту.

З 10 по 20 вересня висаджують у відкритий ґрунт цибулини гіацинтів, тюльпанів, нарцисів. Для останніх можна вибрати будь-яке місце на ділянці, навіть затінене, але ґрунт обов'язково має бути добре водопроникний.



Діва 17 (2:56)–19 (4:26)

Новий Місяць – 18 (21:46)

У період, близький до Молодика, можна займатися прополюванням грядок, знищенням шкідників, здійсненням санітарних заходів у саду, зокрема зніманням ловильних поясів, очищенням штамбів та скелетних гілок від відмерлої кори (краще у вологі дні), розстеливши при цьому під деревами мішковину або плівку.

Посадкові роботи в цей час не рекомендується виконувати. Слід також проявляти підвищену обережність під час роботи з ріжучим і садово-городнім реманентом, аби запобігти можливим травмам.



Терези 19 (4:26) – 21 (7:52)

У третій декаді вересня (за 5–6 тижнів до настання стійких холодів) розпочинають висаджувати озимий часник. Для цього за тиждень готують грядку, щоб земля трохи осіла під дією дощів (на пухкому ґрунті зубки сильно втягуються в ґрунт). Висаджують зубки часнику на глибину 5–8 см, розташовуючи в ряду на відстані 5–7 см. Після садіння їх мульчують торфом або тирсою, можна й листям із дерев, що запобігає утворенню кірки на ґрунті, а взимку вимерзанню часнику.

На квітнику наприкінці місяця викопують гладіолуси. Листки при цьому відразу не відрізають, а дають їм висохнути протягом двох тижнів, щоб усі поживні речовини перейшли у бульбоцибулину.

Наприкінці вересня потрібно викопати й пересадити великоквіткові хризантеми з добре розвиненими бутонами. Усі побічні бутони, за винятком головного, а також пасинки слід видалити.



Скорпіон 21 (7:52)–23 (14:43)

Наприкінці вересня збирають недостиглі кущі цвітної, брюссельської або листкової капусти. Розсаджують їх у ящики, вазони, розміщуючи в підвалах і сховищах. Листкову капусту, посаджену в горщики, заносять на дорощування, відбираючи лише здорові рослини з добре розвиненими листками. У цвітної капусти головки мають бути більше 3 см у діаметрі. Дорощують її за температури 0...+2°С, без світла, для чого ящики зверху закривають матами або іншим непрозорим матеріалом.

У саду відокремлюють від маточних кущів укорінені відсадки смородини, аґрусу та інших кущових рослин, гілки яких навесні пришпилили до землі, і висаджують їх на підготовлене місце.



Стрілець 23 (14:43)–26 (1:19)

Наприкінці вересня заготовлюють і прикопують для вигонки коренеплоди петрушки, селери, ревеню, спаржі, щавлю, цикорного салату, багаторічної цибулі. У викопаних коренеплодів обрізують листки на 3–5 см і складають у поліетиленові пакети з отворами 1,5–2 см. Кореневища спаржі й щавлю до вигонки можна помістити у підвал, а ревінь залишити у поліетиленових мішках на ділянці до сильних морозів. Легке проморожування коренів сприяє завершенню періоду спокою.



Козеріг 26 (1:19)–28 (14:07)

Перша чверть Місяця – 26 (7:51)

Наприкінці вересня можна посадити під зиму цибулю-сіянку й ріпку на зелень. Висаджують їх на грядці щільно, без проміжків, залишаючи місце тільки для доріжок. Дрібну сіянку садять у борозни з відстанню між цибулинами 4 см і між рядами 15 см, а ріпку – майже впритул. Навесні кожну другу цибулю-сіянку можна використати на зелень, а решту – залишити на ріпку.

Цибулини злегка присипають торфом або перегноєм, а з настанням морозів додатково вкривають перегноєм так, щоб загальний укривний шар був 6–8 см. Якщо ж відразу вкрити їх на таку величину, то цибулини випиратимуть назовні.

Садівники збирають яблука й груші осінніх і пізньоосінніх сортів. Плоди, призначені для зберігання, складають у ящики, перекладають соломою, сухим сіном, стружкою або папером.



Водолій 28 (14:07)–1.10 (2:26)

На городі готують грядки для підзимніх посівів моркви, буряків, редиски та інших холодостійких культур, які можна висівати у жовтні – листопаді. Слід враховувати, що для коренеплодів раннє перекопування дуже важливе, бо вони вимогливі до елементів живлення й чистоти ґрунту від бур'янів. Осіннє перекопування під моркву й посів таких багаторічних культур, як ревінь, має бути глибшим, ніж під інші овочі (22–30 см), бо корені цих рослин глибоко проникають у ґрунт.



Для багатьох українських родин минули ті часи, коли дачна або присадибна ділянка на шести сотках була основним годувальником родини. Тепер практично будь-які фрукти й овочі можна без обмеження придбати протягом року. Тому у багатьох працелюбних господарів дачні або присадибні ділянки поступово почали перетворюватися на малі ботанічні сади. І це просто чудово! До того ж, дістати насіння або саджанці таких бажаних і практично недосяжних раніше рідкісних рослин нині цілком реально, хоча інколи це доволі дороге задоволення.

Щасливий, хто має хобі

Так уже склалося роками, що власне хобі ми звикли вважати статтею витрат. Адже будь-яке заняття, зазвичай, приносить нам щось одне – дохід або задоволення. Однак є люди, для яких ці поняття поєднуються, і доволі гармонійно. Нині на власному хобі – захопленні спортом, фотографією, вишиванням, квітникарством тощо – можна ще й непогано заробляти. Було б лише бажання й можливість приділяти своєму хобі час і гроші. За правильного розрахунку прибуток не змусить себе чекати.

Та найголовніше, мабуть, все ж таки не заробіток, а захоплення. Адже, за твердженням психологів, люди, які щиро чимось захоплюються і мають хобі, щасливіші. Науковці вважають, що людині важливо час від часу робити щось не заради грошей, а собі на втіху. Звичайно ж, це вірно. Але немає нічого поганого в тому, щоб і "заради задоволення, і заради грошей".

У цій статті мені хотілося б розповісти про те, чим займаються двоє моїх земляків. Не знаю, чи надто грошовите у них захоплення, але воно точно змінило їхнє життя на краще. Захоплення вирощуванням екзотів переросло для них на щось більше, ніж просто хобі – воно допомагає їм освоювати ці казкові рослини в культурі й дарує щастя.



Світлана Аванесова зібрала свій перший урожай хурми

Світлана Аванесова мешкає в Мукачеві. Біля її будиночку є невеликий сад, де ростуть малина, аґрус, абрикоси, персик, груша, черешня, кілька сортів столового винограду, полуниця. А ще Світлана вміє робити наливку з малини. Смакота! Однак чи не найбільша гордість привітної господині – екзотичні рослини, які вона вирощує на своїй ділянці. Це – ківі та хурма.

Якось, близько 12 років тому, вона придбала у спеціалізованому магазині два саджанці ківі (чоловічу й жіночу рослини), як їй порадили в магазині. Висадила їх біля будинку. Згодом виросли довгі ліани, знизу стебла товсті. Навесні ківі зацвіли маленькими білими квітками, але плодів досі не було.

Ще одна гордість саду – хурма, яка цього року дала перший довгоочікуваний урожай. Спочатку Світлана посадила чотири кісточки хурми у горщик з-під квітів. Це було восени, і господиня, як у казці про Дюймовочку, з нетерпінням чекала, коли з'являться паростки. Навесні 2000 року дві кісточки проросли. Восени, коли паростки вже були завдовжки 10 см, висадила їх на ділянці у відкритий ґрунт. Там вони собі й росли.



Суцвіття хурми



Достигають плоди хурми у саду С. Аванесової

А минулого року сталося диво: хурма зацвіла, зав'язей було 13, а восени нарахували 5 плодів. До речі, плоди хурми інколи ще називають жовтогарячим серцем, бо за формою вони нагадують серце. Світлана плоди ще не куштувала, бо вони мають визрівати на дереві теплими осінніми днями аж до перших морозів.

Господиня стверджує, що вирощувати різні екзотичні рослини дуже цікаво й не складно, особливо в наш час, коли потрібну інформацію з агротехніки можна знайти в періодичній літературі і навіть в Інтернеті.

То що ж нам відомо про хурму? В Японії її називають "плодами сонця", а батьківщиною рослини вважають Китай. Сьогодні з 200 різновидів хурми, що ростуть тільки у тропічному й субтропічному кліматі, в Україні відомі принаймні три: терпка кавказька, нетерпка японська та солодка шоколадна, або королькок. Хурма цінується як високовітамінна харчова культура. Нині її успішно можна вирощувати в кімнатних умовах.

Однак Світлана Аванесова переконана, що, окрім споживчої цінності, хурма надзвичайно декоративна рослина. Декоративність її залежить, насамперед, від краси листя, квіток і плодів. А листя в хурми велике, до 15 см завдовжки і до 6–8 см завширшки, темно-зелене, перед листопадом – червоне. Квітки великі, жовтувато-білі. Плоди великі, м'ясисті, розміром із яблуко. Їхнє достигання часто збігається з першими морозами, після яких фрукт стає ще смачнішим.

Однак не лише за оригінальний солодкий смак поціновують плоди хурми. Вона ще й – цінна лікарська рослина, що має широкий спектр лікувальних властивостей. Зокрема, плоди хурми поліпшують апетит, знижують артеріальний тиск, заспокоюють нервову систему, поліпшують зір. Їх використовують і з косметичною метою. Маска з м'якуша хурми та яєчного жовтка допомагає при розширених порах на шкірі обличчя й схильності до вугрів.

Отже, хурма – чудова в усьому! Але головне – вміти правильно її вибрати, аби терпкий смак плодів не розчарував під час споживання. Щоб запобігти цьому, слід купувати лише достиглі плоди, тоді вони особливо соковиті й смачні.

Хурму розмножують насінним способом або щепленням сіянців. Насіння висівають навесні або восени в пісок чи суміш листяної землі й піску. Ємкість із посіяним насінням зверху накривають прозорою плівкою або склом і ставлять у теплому освітленому місці. Поливають регулярно, а коли сіянці досягнуть висоти 30–40 см, їх пересаджують по одному в горщики. Найкраща земляна суміш: 2 частини



Свіжими лимонами можна забезпечити себе на цілу зиму



П. Голомбоші біля саджанця інжиру

дернової землі, 2 частини перегнійної та 1 частина листяної землі з додаванням невеликої кількості піску.

Петро Голомбоші на Закарпатті вирощує екзотику

У Петра Михайловича з Мукачева також чимало різноманітних захоплень, але найулюбленіше з них – вирощування субтропічних культур. На його присадибній ділянці ростуть гранати, ківі, хурма, інжир, у горщиках повсюди можна побачити лимони й апельсини, манго та авокадо.

Усі рослини вирощені з кісточок. Петро Михайлович увесь час експериментує, бо одна справа прочитати про вирощування субтропічних рослин у спеціальній літературі, інша – виростити їх самотужки, та ще й за власною технологією.

Один із секретів його успіху – вода, якій господар приділяє велику увагу. Зокрема, він робить "живу" й "мертву" воду, якою поливає свої рослини або замочує в ній насіння. І результати таких експериментів уже є. Наприклад, якщо кісточку посадити і поливати "живою" водою, то паросток з'явиться у кілька разів швидше, ніж политий звичайною водою з-під крана. "Жива" вода здатна ефективно лікувати хворі рослини, причому без будь-якої "хімії". А ось при поливі насіння мертвою водою воно взагалі не проростає. Тож результати просто вражаючі, і їх необхідно взяти до уваги тим, хто вирішить вирощувати екзотичні рослини у своїй садибі.

Слід зазначити, що Петро Михайлович експериментує з вирощуванням рослин не тільки з насіння, а й вегетативним способом. Для цього він бере живці ківі, лимона, інжиру, які висаджує у заздалегідь підготовлений ґрунт, створюючи сприятливі мікрокліматичні умови.

Живці добре приживлюються. Рослини, які ростуть в горщиках, влітку господар розміщує біля будинку, а в зимовий період заносить їх до напівпідвального приміщення.

Насамкінець, хочу сказати, що рослини завжди віддячують за дбайливе ставлення й турботу до себе, даруючи господарям смачні й соковиті плоди. Приміром, Петро Михайлович збирає щедрі врожаї інжиру, а лимонами забезпечений на цілу зиму вже кілька років поспіль. Збирає він також урожай апельсинів, а незабаром сподівається скуштувати плоди манго й гранату.

Отже, Світлана Аванесова і Петро Голомбоші, які мають таке цікаве "екзотичне" хобі, не просто щасливі. Поступово вони набувають дедалі більшого досвіду, якого цілком достатньо для спілкування з рослинами, що ростуть у їхніх садибах, і для навчання початківців, котрі також захоплюються вирощуванням екзотів. А чому б і ні?

Оксана Кіян,
м. Мукачеве


Яринка на кущі

Смородина: який сорт найкращий?

Ця ягідна культура порівняно молода. У Росії вона з'явилася тільки в 11 столітті у диких формах, і тільки як лікарська рослина. До кінця 19 століття в асортименті культурних сортів у Росії налічувалося їх тільки 10, переважно іноземного походження. 20 століття стало трампліном у селекції цієї культури в усьому світі, й особливо в СРСР. Нині навіть важко порахувати загальну кількість сортів. Смородина стала провідною промисловою культурою.

Як розібратися в усій розмаїтості нових сортів? Який сорт найкращий? Де їх дістати? Ці питання виникли у мене після мого захоплення плодово-ягідними культурами. Проблема придбання чистосортного садивного матеріалу хоча й була досить складною, але виконана мною в найкоротші строки. А от пошук відповіді на перші два запитання займе не одне десятиліття. Хочу відзначити, що пошук і придбання нових сортів – процес нескінченний. Селекція не стоїть на місці. Один раз у каталозі одного з розсадниководів Луганщини мене дуже здивувала фраза: "Кращого, ніж цей сорт, немає, і не шукайте!" Спочатку я позаздрив йому, тому що він здійснив свою мрію: знайшов найкращий сорт. Але потім зрозумів, що після досягнення цієї мети у житті зникає подальший інтерес, пов'язаний з пошуком кращого. Чи стало цікавішим після цього його життя?

У моїй колекції зібрано 125 сортів чорної смородини селекції останніх тридцяти років. Їх було близько двохсот, але від деяких я відмовився через неперспективність. Дехто, не приховуючи невдоволення в голосі, запитує: "Навіщо потрібна така кількість сортів?" Річ у тім, що я розмножую не всі сорти, а найкращі, але позаяк ідеального сорту не існує, то й розмножувати доводиться не один десяток.

Добираючи потрібний сорт, садівники висувають різні вимоги. Одним потрібні найвеликоплідніші і найсмачніші, іншим – тільки найвеликоплідніші і, бажано, врожайні – для ринку, треті роблять ставку на стійкість до грибних хвороб тощо. Наприклад, у Брянську, за висловлюванням професора А.І.Астахова, з-поміж усіх сортів української селекції не уражується борошнистою росою тільки один – Козацька. У Сибіру першорядна вимога до сорту – стійкість до брунькового кліща. В Україні, мабуть, цей шкідник не завдавав особливих неприємностей, тому й подружжя Копанів створили лише 4 сорти, стійкі до цього шкідника: Аметист, Вернісаж, Софіївська та Ювілейна Копаня. Всі інші українські сорти в Сибіру моментально уражуються бруньковим кліщем.

Для садівників, які вирощують ягоди на продаж, смак, як правило, відступає на другий план. Для них головні показники – висока товарність ягід (великоплідність) і строк достигання. З досвіду багатьох років – найвища ціна на надранні й ранні сорти. Сортів середнього строку достигання багато. У розпал збирання врожаю на ринку їх вдосталь, отож ціна на ягоди падає. У цей період на високу ціну можуть розраховувати тільки власники великоплідних сортів. Під кінець сезону врожаю чорної смородини ціна знову зростає. Очевидно, це пов'язане з тим, що


Грона Яринки


Аспірантська


Дашківська Пігмей Заглядєніє


Пігмей

Порівняльна характеристика сортів смородини

Сорт	Строк достигання	Смак (+ високий) або (в балах)	Великоплідність, г	Вміст вітаміну С, мг%	Стійкість до бруньквого кліща	Сприйнятливість до БР	Висока урожайність	Комбайнове збирання	Відрив ягід (М-мокрий)	Примітка
Валова	ДР	4,6	1,4–2,5	?		Так				
Мрія київська	ДР	4–4,4	1,6–4,5	180–211				Ні		
Мрія Києва-3	ДР	3,9–4,1	1,5–4	195–220			+	Так		
Нестор Козін	ДР	4,7	2,7–4,8	107						Висока вибагливість до родючості ґрунту
Яринка	ДР	4–4,2	1,8–4,2	210–235				Так		
Глобус	Р	+	до 6	?				?		
Дар Смолянінової	Р	4,8	2,6–5	160	+				М	
Десертна Ольхіної	Р	4,8	1,8	115						
Дружба	Р		1,5–4,6	?			+	Ні		
Ізюмна	Р	+	1,9–3,2		+					
Нара	Р	4,3	1,3–3,3	141						Передчасне осипання ягід
Ніка	Р	4,5–4,9	2,4–4,2	186			+			
Рясна	Р	4,6	до 5	?	+					
Селеченська	Р	4,7	2,2–5,3	178						
Селеченська-2	Р	4,9	2,7–5,5	170			+			
Севчанка	Р	4,7	2–3,9	176	+					
Екзотика	Р	4,4–4,7	2,2–5	158			+			
Мрія (Горьового)	Р		1,6–1,8	192						
Чорна вуаль	Р		1,8–4,1		Так		+			
Аспірантська	СР	++	1,8–4	241–263			+	Ні		Розлогий кущ
Сокровище	СР	4,5	2,4–4,5	100				Ні		Неодночасне достигання ягід
Блейк Меджик	С	дуже кислий	великі	?						
Забава	С	5	2,1–3,4	?						
Венера	С	5	2,5–7	95						
Дашківська	С	4,9	2–6	90						
Добриня	С	4,9	2,8–6,5	220						
Романтика	С	+	1–6	?	+					
Софіївська	С	4,25–4,5	1,7–3,6	219–242			до 8,2 кг	Так		
Сударушка	С	5	2,1–4,5	132						
Верховина	СП		1,1–1,8	228–261			+	Так		
Краса Львова	СП	4–4.25	1,2–4,5	228–270			до 10 кг	Так		
Міла	СП	4,7	2,1–4,5	119			+	ні		
Пам`яті Потапенка	СП	4,8	1,9–6	142				ні		Розлогий кущ
Пігмей	СП	5	2,3–7,7	?				Так		
Русалка	СП	5	2,3–7,5	?	+					
Сластьона	СП	+	2–4,2	?			+			М
Софія	СП	кислий	0,9–2,4	308–334						
Чародійка	СП	+	до 6	?						
Ювілейна Копаня	СП	4,25–4,5	1,7–3,5	207–232	+		до 8 кг	Так		
Ядрьона	СП	4	3,2–7,8	90–96		Так	+			Розміри лише за дотримання відповідних умов
Гармонія	П	4,9	2,1–3,3	124			+			
Заглядєніє	П		1,9–3,5	199		Так				
Лєнтяй	П	4,5–5	1,6–3,6	101–124		Так		Ні		
Блек Ревері	ДП	?	?	?	?	?	?	?	?	
Рахіль	ДП	4,3	1,7–3,2	160	+			Так		

Скорочення: ДР – дуже ранній, Р – ранній, СП – середньо-ранній, С – середній, СП – середньо-пізній, П – пізній, ДП – дуже пізній, БР – борошниста роса.

пізніх сортів мало. Ще менше дуже пізніх сортів, які й завершують конвеєр достигання даної культури. І, незважаючи на те, що надранні, ранні, пізні й дуже пізні сорти не найсмачніші та великоплідні, але ціни на ринку на них найвищі.

Для садівника, що вирощує ягоди для особистого споживання, на першому місці, зазвичай, стоїть високий смак, особливо в поєднанні з великоплідністю. Гурманам варто звернути увагу на сорти з високими смаковими якостями (додатково до зазначених у таблиці): Августа,

Гларіоза, Геркулес, Десертна Ольхіної, Калинівка, Ксюша, Ніжність, Незрівнянна, Перепілка, Челябінська.

Для фермерів основні характеристики – це врожайність, стійкість до шкідників і хвороб, і придатність сорту до комбайнового збирання. До таких сортів відносяться: Ювілейна Копаня, Софіївська, Краса Львова, Блекистон, Гама, Спокуса, Кипіана, Очарованіє, Чудноє мгновеніє.

Цінителям желе із чорної смородини не варто гаяти часу на пошук найпридатнішлих для цього сортів. Треба підбирати сорти з найвищим вмістом вітаміну С. Чим він вищий, тим смачніше желе.

Тож я подаю таблицю сортів, що особливо виділилися у моїй колекції. У ній зеленим кольором позначені позитивні характеристики сорту, а червоним – ті, які не прикрашають даний сорт. Не заповнені клітинки або не представляють особливого інтересу, або селекціонери – автори цих сортів, не потурбувалися їх охарактеризувати. У цю таблицю включені всі сорти раннього й пізнього строків достигання з вищевказаної причини.

Нинішні часи змушують серйозніше поставитися до всіляких способів чесного виживання. Тому мій аналіз, можливо, комусь допоможе заощадити роки, витрачені на пошук кращих сортів цієї цінної культури.

Ще не всі сорти мною випробувані, тому що недавно придбані. Але й зазначених досить для правильного вибору й досягнення наміченої мети.

Не варто забувати й про те, що в кожному регіоні сорти можуть показати себе по-різному. Я живу й випробовую їх на найбагатших полтавських чорноземах, які творять справжні чудеса. Наприклад, ягода сорту Дашківська, у себе на батьківщині у м. Челябінську, важить 4,7 г, у Миргороді – до 6 г. Ожина Смутстем, отримана з Кримська (Краснодарський край), там має масу 5 г, у нас 14 г, аґрус Уральський рожевий у Челябінську – не більше 7,5 г, а в нас – 14 г.

Хочу зазначити , що за сумою позитивних характеристик, у яких читач розбереться сам, мною особливо виділені такі сорти: **Яринка** (достигає однією з перших, вирівняність ягід у гроні), **Аспірантська** (смак незаслужено занижений автором сорту в 4, 3–4,4 бала, а, на мій погляд і за відгуками вже не в одній статті, – один із найсмачніших), **Дашківська** (великоплідність і смак), **Краса Львова** (урожайність і великоплідність), **Софіївська** і **Ювілейна Копаня** (урожайність, стійкість до хвороб і шкідників, великоплідність), **Блек Ревері** (найпізніший). П'ять з-поміж них – української селекції.

Хай не засудять мене читачі, але на представлених фото зняті найбільші екземпляри ягід (дрібні знімати нецікаво).

Леонід Ілліч Проказін,
м. Миргород, Полтавська обл.

Настав час третього підживлення суниці. Перші два, сподіваємось, ви зробили навесні: при появі листків та під час цвітіння. А тепер, коли вже зібрано весь урожай, але не пізніше 10 серпня, ще раз підживіть суничні кущики. Дві столові ложки нітрофоски і склянку деревного попелу розведіть у 10 літрах води і полийте насадження суниці, по літру під кожний кущик. Так ви допоможете рослинам суниці закласти квіткові бруньки під урожай наступного року.

Після збирання врожаю також саме час для боротьби з шкідниками й хворобами суниці. Якщо кущі були сильно пошкоджені шкідниками або ж уражені хворобами, то не пізніше середини серпня все листя слід скосити, тоді до зими суниця встигне відростити нове листя й успішно перезимує.



Закладання нових насаджень

Кінець липня – серпень – сприятлива пора для висаджування розсади, щоб у наступному році вона порадувала вас смачними ягодами.

Якщо ви ще не вибрали місця для суничника, то прочитайте ці поради:

Для вирощування суниці придатні будь-які ґрунти, але пам`ятайте, що зв`язок між типом ґрунту і врожайністю, безумовно, існує. Зокрема, найкращого результату досягають на чорноземах опідзолених і темно-сірих лісових ґрунтах середнього та легкого механічного складу. Світло-сірі лісові, дерново-підзолисті, торфові ґрунти забезпечать менші врожаї.

Важливим є і місце безпосередньо на ділянці. На підвищеннях часто спостерігається негативна для вітру (взимку холодного, влітку висушуючого), а на пониженнях можливе підтоплення підґрунтовими водами. Тож важливо, щоб ці води залягали на глибині не менше 60 см.

Низинні і замкнуті ділянки з можливим застоюванням води для садіння суниці використовувати не рекомендується. Якщо взимку на глибині 15–18 см можливе промерзання ґрунту до -8°С, то вашій садовій суниці теж загрожує серйозна небезпека.

Уникайте крутих схилів і низинних місць, де скопичується холодне повітря. Суниця prечудово почувається на рівних грядках або з невеличким нахилом у бік південного заходу з крутизною 2–3°. На таких ділянках раніше розпочинається вегетація, швидше достигають ягоди. Кислотність ґрунту (pH) має бути на рівні 5,5–6,5, вміст гумусу – 2% і більше.

Перш ніж висаджувати розсаду, ґрунт бажано перевірити на наявність шкідників суниці. Дуже пошкоджу-

Догляд за суницею в серпні



ють її личинки жука ковалика (дротяники) та личинки травневого хруща. Вірогідність їхньої наявності в ґрунті зростає в міру наближення ділянки до лісосмуг. Критичне заселення личинками цих шкідників, починаючи з якого ваш суничник може опинитися під загрозою знищення, становить 0,5 шт. на 1 $м^2$. Якщо результати аналізу незадовільні, тобто ґрунт заселений шкідниками, то в нього доцільно внести аміачну воду (0,2 л на 1 $м^2$) або висадити алкалоїдний люпин. Поїдаючи його боби, личинки гинуть. Непогані результати дає перекопування ґрунту на ділянці з ретельним вибиранням вищезгаданих личинок шкідників.

Якщо плануєте висаджувати суницю навесні, то не допускайте забур`янення ділянки ще з осені. Ефективним гербіцидом проти багатьох бур`янів (у тому числі й багаторічних злакових) є раундап (30 мл на 1 сотку). На зиму ділянку переоріть на глибину 25–30 см. Взимку потурбуйтесь про снігозатримання. Навесні ділянку вчасно заборонуйте (закрийте вологу), перед самим садінням – закультивуйте на глибину 14–16 см.

Важливу роль відіграє удобрення ділянки. Гній вносять під оранку, а мінеральні добрива й мікроелементи – під весняну культивацію.

Насадження суниці мають бути не старшими чотирьох років, оптимально – два–три, так ви уникнете накопичення збудників інфекції та шкідників. З цієї ж причини не садіть суницю там, де до цього росли помідори чи картопля. Якщо хочете повернути суничник на старе місце, то робіть це не раніше, ніж через 6 років. Звичайно, кожні 2–3 роки шукати нове місце для суниці – справа нелегка, але боротьба з шкідниками відбере у вас значно більше сили, до того ж ще й врожаю шкода!

То ж з місцем для садіння визначились, а тепер про якість розсади. Для того, щоб урожай суниці радував кількістю і якістю ягід, досвідчені садівники рекомендують використовувати відсортовану і попередньо оздоровлену розсаду, з діаметром кореневої шийки не менше 6 мм, а сама коренева система має бути мичкуватою і мати корінці довжиною не менше 7–9 см. Найліпше для садіння брати елітні рослини або 1-ої репродукції. Тому бажано купувати розсаду в господарствах наукових закладів або в спеціалізованих розсадниках.



Садять суницю або ранньої осені (в діапазоні з 10 серпня по 20–25 вересня), або рано навесні. І в одному, й у другому випадках запізнення з садінням може бути згубним для рослин. Навесні вони потерпатимуть від нестачі вологи, а посаджені пізно восени можуть вимерзнути.

Садіння суниці

Перед садінням саджанці витримують у прохолодному місці не більше п`яти днів. Найкращий для садіння ґрунт – вологий, але не мокрий.

Садити суницю краще в хмарну погоду або надвечір. На сонці молоді рослини приживлюватимуться важче. Спочатку обробимо корені розсади від усякої інфекції: у розчин кухонної солі та мідного купоросу (три столові ложки солі, одна чайна ложечка купоросу на 10 л води) зануримо кущики на 10–15 хв. Затим слід дістати їх з розчину й сполоснути під струменем чистої води. Тепер можна садити.

Під час садіння стежте, щоб ящик з розсадою знаходився в затінку. Якщо все зроблено правильно, – коренева шийка має бути на рівні землі, а коренева система розташована вертикально, без загинання корінців догори. Надміру довгі корені вкорочують до 8–10 см.

Садити суницю краще рядковим способом з міжряддями 60–70 см. Відстань між рослинами в рядку для ранніх сортів – 15 см, а для пізніх – 20 см.

Після садіння рослини поливають, але не під корінь, а зверху, дощиком. Коли вода всотається в ґрунт, під кущі кладуть мульчу – перегній чи суху землю, щоб не утворювалася кірка. Надалі суницю слід поливати регулярно, але ґрунт надміру не зволожувати. Перезволоження негативно позначається на зимостійкості рослин, до того ж і хвороботворним мікроорганізмам привільно живеться саме в сирих місцях. Поливати краще дощуванням. Якщо у вас є дощувальний пристрій, то це – ідеальний варіант.

Підготувала ***Н. Дець***

Як бути з козенятами



У мене до вас запитання: будь ласка, надрукуйте в журналі матеріал, у якому віці краще відучувати козенят від молока і, як це робити?

Нашій кізці Майці – 2,5 місяці, вона вже все їсть, даємо їй навіть небагато меленого зерна, але молоком ще підгодовуємо. Її маму Дусю ми придбали, коли їй було 3 місяці, й молоко їй уже не давали. На жаль (або на щастя), але вона з перших днів відмовилася від кізки. Ні, Дуся її не б'є, однак, коли справа доходить до годування, то до себе не підпускає. Я від цього, звичайно, тільки у виграші, завжди знаю, який удій і скільки з'їла кізка. Але чи добре це?

Наталя Каплієва

Є два способи вирощування молодняка: під маткою і без неї.

Вирощування молодняка під маткою

Цей спосіб – найпростіший. Однак, він більше поширений у пуховому й вовняному козівництві. Козенят разом з матір'ю утримують до 4-місячного віку, а потім відлучають, після чого маток ще доять 1, 5–2 місяці.

У молочному козівництві також застосовують цей спосіб. Маломолочних тварин з одним козеням починають доїти через 1,5 місяця після окоту, коли воно вже добре їсть траву, сіно, інші корми. Маток із двома або трьома козенятами починають доїти через 3–4 місяці після окоту, тобто, коли вже відлучать приплід.



Козу також можна доїти після окоту й вирощувати під нею козенят. У цьому випадку певну частину молока не видоюють, а залишають молодняку, який підпускають до матки тричі на добу.

Вирощування молодняка без матки

Цей спосіб складніший і потребує ретельного догляду за молодняком. Новонароджених козенят відразу відлучають від матері й годують їх із пляшки з гумовою або пластиковою соскою, або з миски. Молоко дають відразу ж після доїння або підігрітим до +38°С.

У перші 3–4 доби після окоту коза дає молозиво, яке обов'язково треба згодовувати козенятам. Перші цівки молока необхідно здоювати до окремого посуду, тому що в ньому багато хвороботворних мікробів. Це, до речі, також слід мати на увазі й під час вирощування козенят під маткою.

Пити молоко з миски козенят привчають так. Спочатку дають їм час, аби вони зголодніли. Перед поїнням малят ставлять біля миски, підгинають його передні ноги в колінах і лівою рукою нахиляють голову до миски. Якщо козеня не п'є саме, у молоко вводять вказівний палець чисто вимитої правої руки й змушують козеня ссати з допомогою пальця, притримуючи іншими пальцями його мордочку. Коли воно почне пити молоко саме, тоді палець із рота прибирають. Якщо ж після цього козеня перестане пити, все повторюють спочатку, поки воно не почне пити самостійно. Привчати постійно пити молоко лише з пальця не треба, тому що потім важко буде від цього відучити.

Раціон годування

Перший тиждень козеня годують 5 разів на добу, кожні 3,5 години. У перший день дають по 100 г молока, потім разову норму поступово збільшують, а разовість годування зменшують. До 20-денного віку норму молока доводять до 1,1–1,2 л, а з 40–денного її поступово зменшують, оскільки в цей час козенята вже їдять концентровані, соковиті й грубі корми.

Пляшки, миски, соски необхідно тримати в чистоті й після кожного годування мити їх гарячою водою та сушити! З 15-денного віку молодняку щодня згодовують небагато якісного сіна.

На безмолочне годування переходять з чотиримісячного віку – поступово, протягом 7–10 діб. Одночасно збільшують кількість концентрованих, грубих та соковитих кормів, які згодовують тричі на добу.

Незалежно від годування молоком козенят необхідно щодня напувати вдосталь чистою нехолодною водою.

Концентровані корми перемішують із дрібно пошаткованими коренеплодами (у вигляді локшини) й закладають до годівниць. Сіно зв'язують у пучки та розвішують на відстані 30–40 см від підлоги.

Відповідно до такої схеми годування за 3 місяці вирощування одному козеняті згодовують: 67 кг молока; 10 кг концентрованих кормів; 2,5 кг сухої вівсянки; 12–14 кг різних коренеплодів; 13–14 кг якісного сіна.

З 15-денного віку молодняк необхідно постійно випускати на прогулянку в погожі, особливо сонячні дні. Під час вирощування козенят під матками їх також слід підгодовувати концентрованими кормами, коренеплодами й сіном. Відлучають молодняк у 3–4 місяці поступово, протягом 10–15 діб. Замість трьох разів козенят пускають до матері двічі, а потім один раз на добу. Відлучений молодняк утримують окремо від маток протягом 13–15 діб. Козенят відучують від ссання і після цього їх можна утримувати разом з матками.

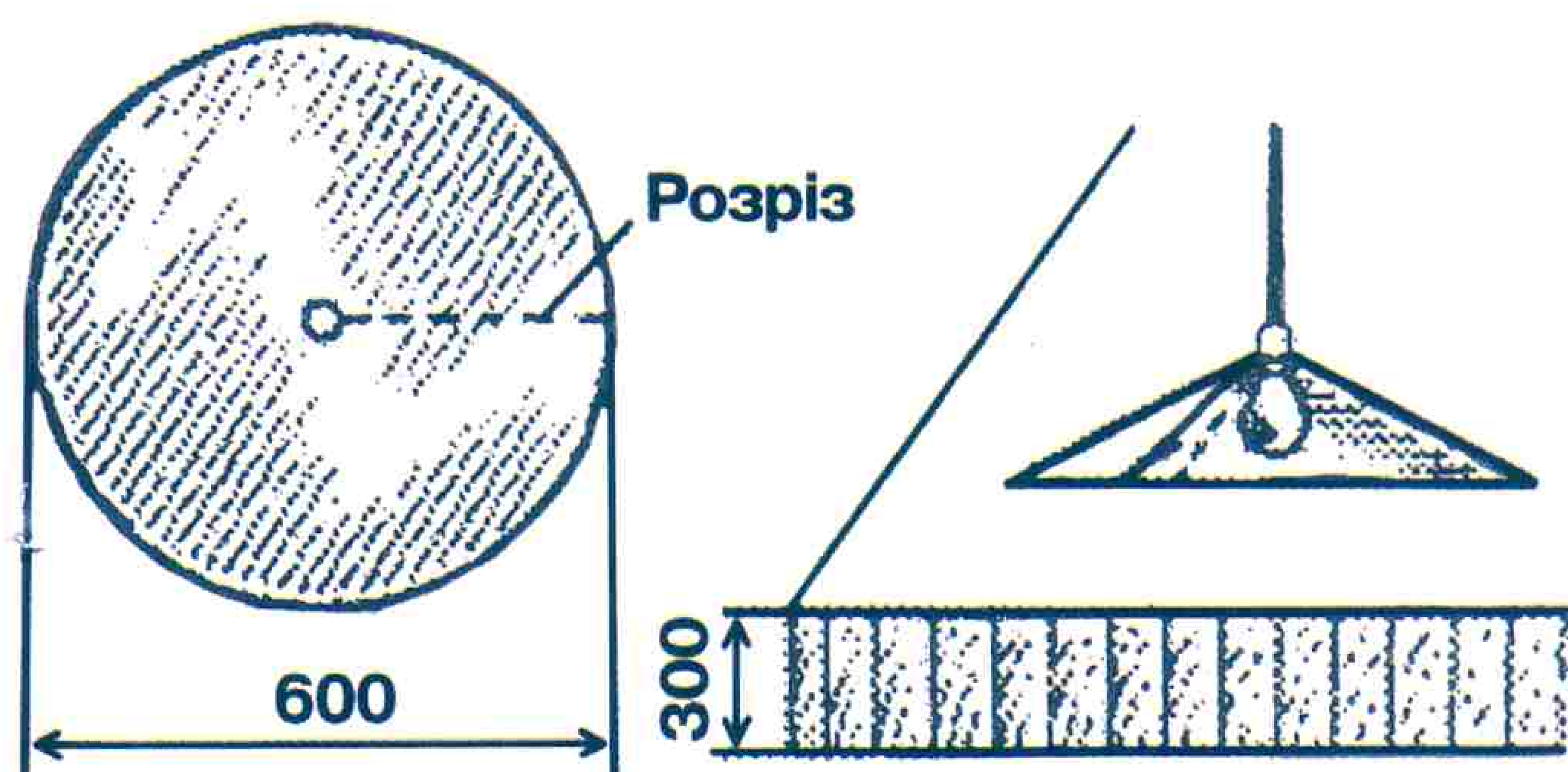
За гарного утримання до осені молодняк може досягти 30–40 кг живої маси. До початку стійлового утримання його вже годують так, як і дорослих тварин.

Підготувала **Н.Колесникова**

Обігрівач для гусенят

Дачники, які займаються вирощуванням птиці, добре знають, що в перші тижні життя молодняка вирішальне значення має тепло. Тому нині домашні майстри винайшли чимало різноманітних саморобок, призначених вирішити проблему обігріву пташенят. Найбільше цінуються прості й ефективні. Ризикну стверджувати, що пристрій, який зображено на рисунку, належить саме до цієї категорії.

Але про все по порядку. Для обігріву гусенят я використовую переносну лампу з довгим шнуром. У патрон (бажано порцеляновий) вкручена лампа розжарювання потужністю 200–300 Вт. Коло з жерсті діаметром 60 см, яке прикріплене до патрона біля лампочки, виконує роль відбивача тепла для концентрації його в заданій точці (див. рис.).



Таким чином, тепло рівномірно розподіляється в радіусі кола. Потрібно лише попередньо відрегулювати висоту лампи від підлоги, щоб пташенятам не було спекотно. Висота має бути такою, щоб на рівні підстилки термометр показував 25–28°С.

Одну із стінок загінчика для молодняка птиці можна зробити з рейок заввишки 30 см, відстань між якими становитиме 4–5 см. Поряд із загінчиком гусенятам ставлять корм і воду. Щоб дістати їх, вони просовують голівки між рейками, але при цьому не забруднюються і не перекидають ємкості для годівлі. Лампа-обігрівач горить цілодобово, бо пташенятам вкрай потрібне тепло.

Слід зазначити, що за теплої сонячної погоди потреба у такому загоні відпадає. Адже вдень гусенята можуть бути цілий день на подвір'ї, а увечері – в сараї або на грубі в будинку. Однак так здається лише на перший погляд. Бо, як відомо, найвідповідальніший період у житті молодняка свійської птиці – це перші 10–15 днів, коли їхній організм тільки починає пристосовуватися до зовнішнього середовища. Тож необхідно підготуватися до цього періоду якнайретельніше, заздалегідь передбачивши всі труднощі, які можуть виникнути під час вирощування пташенят. Лише тоді все пройде благополучно.

І ще про таке. Якщо у своєму господарстві ви вирощуєте не один десяток гусенят або іншого молодняка птиці, то доведеться зробити кілька таких обігрівачів, аби отримати в майбутньому здорову молоду птицю, що буде добре нестися, швидко набирати масу й давати здорове потомство.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ



Годування овець

Органи травлення овець пристосовані до перетравлювання об'ємистих кормів. Але за своєю природою вівці – пасовищні тварини, вони гірше, ніж інші, витримують тривале стійлове утримання і краще за всіх використовують навіть невеликі, з бідною рослинністю пасовища. Завдяки міцним і сильним кінцівкам вівці під час випасу можуть робити тривалі переходи. У зимовий період основним кормом для них є сіно. Кращі за поживністю – сіно конюшинове або інших бобових культур, багатих на білкові й мінеральні речовини.

Поживний корм для овець – і сіно злакових трав. Але сіно кислих злаків (осока, ситники тощо) зовсім непридатне для них, особливо для молодняка.

Тривале годування таким сіном може спричинити падіж поголів'я. Добре поїдають вівці полинове та дрібностеблове суходольне сіно. Непридатне для них сіно лісове й грубостеблове (хвощ, очерет).

Середня добова норма сіна для матки – 2 кг. П'ятутретю частину сіна можна замінити м'якою соломою або половою (м`якиною). Краще за інших тварин вівці поїдають вівсяну, пшеничну, ярову солому, а також солому бобових культур. Солому й полову остистих злаків треба заздалегідь запарювати. Тонкорунним і напівгрубововняним вівцям не можна давати гречану солому.

Дуже добре поїдають вівці гілковий корм у вигляді віників з гілок берези, липи, акації. Віники (молоді пагони з листям) заготовлюють у червні – липні.

Кращим концентрованим кормом для овець вважається овес. Ячмінь їм дають у вигляді дерті (подрібнений) або в суміші з іншими кормами. Довго годувати овець одним ячменем не можна – від нього тварини швидко жиріють.

Молоднякові й підсисним вівцематкам як концентрати краще за все давати висівки, а як високобілковий корм – борошно з гороху, вики та інших бобових культур.

Коренеплоди особливо доцільно згодовувати вівцям м'ясо-вовнового напряму, а також вівцям романівської породи. Дуже корисний соковитий корм для суягних і підсисних вівцематок, молодняку, що росте.

Щоб від вівці отримувати багато вовни та овчину належної якості, необхідно давати їй мінеральні корми: кухонну сіль, крейду, кісткове борошно. В домашніх умовах кісткове борошно можна приготувати самим. Для цього кістки пропалюють і дрібно товчуть, стежачи, щоб у борошні не було великих і гострих осколків.

Годуючи овець якісниими грубими кормами, крейду та кісткове борошно їм можна не давати, оскільки необхідна кількість кальцію і фосфору надходить із сіна. Якщо випасаєте на багатому пасовищі, підгодовувати крейдою і кістковим борошном також не потрібно.

Мінеральні корми мають особливо велике значення для годування молодняка, суягних і підсисних маток. Річна потреба на одну вівцю: солі близько 3 кг, крейди і кісткового борошна – по 1,5–2 кг. На початку зимового періоду овець годують грубими кормами найвищої якості, щоб за переходу із зеленого на сухий корм тварини не втратили вгодованості.

Пізніше можна використовувати менш поживні корми – віники, полову, яру солому, низькосортне сіно, а найпоживніші корми залишити на найхолодніший період, що, зазвичай, збігається з другою половиною суягності вівцематок. Для годування валухів (кастровані барани) та яловий маток можна використовувати менш поживні корми.

За зменшеного годування суягних маток гальмується розвиток плоду, ягнята народжуються слабкими, самі матки стають маломолочними. Недостатньо повноцінне годування підсисних маток також знижує їхню молочність і позначається на розвитку ягнят, оскільки в перші три – чотири тижні ягнята живляться тільки молоком матері. Романівським маткам, які мають трьох – чотирьох ягнят, норму концентрованих кормів треба збільшити до 600 г на день.

У другу половину підсосу відбувається закономірне зниження молочності маток,тому кількість кормів їм можна зменшити на 15–20% порівняно з нормою, споживаною маткою у першу половину підсосу.

Годування ягнят

З 15-денного віку ягнятам дають листочки поживного гілкового корму, а двотижневим – і сіно. Починаючи з 3–4-тижневого віку ягнят треба привчати до концентратів. У цьому ж віці їх випускають на пасовище. Вдень ягнят один – два рази підгодовують, а на ніч залишають з матками. У цей період ягнятам потрібно давати мінеральну підгодівлю – крейду, сіль, кісткове борошно. Відлучають ягнят від маток, зазвичай, у віці трьох – чотирьох з половиною місяців. Після відлучення їх треба особливо добре годувати, згодовуючи за добу по 200–300 г комбікорму, 1,5–2 кг поживного сіна, по 2–2,5 кг соковитих кормів. Якщо годувати тільки сіном, то сповільнюється ріст молодняка, вовна росте поволі і буває поганої якості.

Годують ягнят чотири рази на добу: о 6 годині ранку – сіно, о 10 годині – після напування – концентрати й сіно, о 3–4 годині дня – соковиті корми й сіно, о 7–8 годині вечора – концентрати та сіно.

Годування дорослих валухів і ялових маток

Ця група овець найменш вибаглива до кормів. Основними кормами в зимовий період для них є сіно, солома, полова. Необхідно також постійно давати сіль. Валухам і дорослим маткам достатньо щодня давати по 2 кг грубих кормів (1 кг сіна, 1 кг соломи або полови). У дуже холодний час норму треба збільшити на 400–500 г.

Годування баранів-плідників

Кращий корм для баранів-плідників – овес, ячмінь (подрібнений) і сіно належної якості. Взимку в непарувальний період баранам дають на добу по 2 кг поживного сіна (1 кг можна замінити ярою соломою), 3–4 кг картоплі і 0,5 кг концентратів. Кухонна сіль завжди має бути в годівниці. У парувальний сезон на додаток до сіна або зеленого корму дають по 1 кг суміші концентратів (овес, подрібнений ячмінь, горох). Підготовку баранів до злучного сезону починають за один – півтора місяці.



Відгодовування овець

Щоб отримати баранину високої якості й у великій кількості, овець потрібно спеціально відгодовувати. Відгодоване 5–6-місячне ягня важить 40–45 кг.

Ягнят, призначених на забій, посилено підгодовують ще в час підсисного періоду, а відлучають їх у 4-місячному віці. Відгодовують молодняк на сіні, соковитих та концентрованих кормах. В останній період відгодовування кожній тварині дають на день по 600 г концентратів.

Найкраще відгодовувати ягнят листопадового-грудневого окоту.

Молодняк пізньозимового та весняного окоту спеціально відгодовувати недоцільно. Таких ягнят після відлучення залишають на пасовищі, підгодовують концентратами (по 100–200 г на добу) й до кінця осені, у віці восьми – дев'яти місяців забивають. Жива маса їх у цей період становить 50–55 кг.

Для відгодовування у стійловий період використовують переважно грубі та соковиті корми з невеликим додаванням концентратів. На одне ягня в середньому за добу витрачається 1,5 кг сіна, 2 кг соковитих кормів і 200 г концентратів. У перший період відгодовування норму концентратів трохи зменшують, а в останній період збільшують.

Жирну баранину й сало можна мати, відгодовуючи дорослих овець: старих або ялових маток і валухів. Вівця, яку відгодовують взимку, добре та у великій кількості поїдає сіно. Якщо заготовлене лугове сіно із злакових і бобових трав, то відгодовування відбуватиметься швидко й з належними приростами. Солому та полову під час відгодовування застосовувати не слід.

З-поміж концентрованих кормів найвищі результати дає ячмінь.

Дорослій вівці в період відгодовування дають 1,5–2 кг сіна, 2– 2,5 кг соковитих кормів, 200–300 г концентратів.

Техніка годування овець

Годують овець, зазвичай, у спеціально обладнаному, просто неба, місці – загоні. На свіжому повітрі вівці охочіше поїдають корми. Добову норму кормів треба розділити на три – чотири рази. За частого згодовування вівцям невеликих порцій краще відбувається процес перетравлення, менше залишається незїдених кормів.

Порядок згодовування кормів може бути такий: спочатку дають концентрати, потім соковиті і в останню чергу – грубі корми. Якщо основу раціону становлять грубі корми, то складові краще роздавати в такому порядку: в першу чергу грубий корм, потім соковитий, після чого овець напувають; після напування їм дають концентрати, а потім знову грубий корм. За правильного режиму годування вівці весь час залишаються спокійними. На ніч їх потрібно добре нагодувати.

Сіно вівцям слід класти до ясел. Завдяки цьому економляться корми й не засмічується вовна. Підпускати овець до стіжків сіна не варто.

Потрібно мати на увазі, що дрібно розмелене зерно вівці їдять неохоче, воно забиває їм ніздрі, а в роті утворюється в'язка маса, яку важко ковтати.

Коренеплоди вівці добре їдять і цілими, але краще давати їх подрібненими. Подрібнені коренеплоди посипають концентрованими кормами або дають разом із сіном.

Годівниці потрібно тримати в чистоті, оскільки вівці погано їдять забруднений корм. Години для годування овець можна встановити такі:

о 7–8 годині ранку – роздавання сіна; о 9–10 годині – роздавання грубих і соковитих кормів, напування; о 17–18 годині – роздавання концецентратів і сіна.

Взимку овець напувають у найтепліші години дня. Особливо не повинні відчувати нестачі питної води тварини на відгодовуванні й підсисні матки. За годування сухими кормами в холодну погоду вівця випиває по 1,5–2,5 л води, а в теплу погоду – значно більше.

Де пасти овець

Їх не можна випускати на низькі, надто зволожені і болотисті ділянки. За випасання на таких місцях тварини уражуються глистами, копитною гниллю та іншими хворобами. Найпридатніші для них суходільні ділянки з дрібним, різноманітним травостоєм.

Починають пасти овець після того, як трава відросте на 8–10 см і земля добре просохне. У перші дні овець пасуть вдень, після підгодовування сіном. Через п'ять – шість днів їх можна починати пасти вранці, також після годування сіном.

Навесні й восени, коли випадає холодна роса, а дні неспекотні, овець випасають тільки вдень. Влітку їх виганяють на пасовища, не чекаючи висихання роси. У години сильної спеки їх заганяють у затінок. Щоб тримати вівцю тільки на зеленому кормі, необхідно забезпечити їй перебування на пасовищі по 14–16 годин на день. За цей час підсисні матки можуть з'їсти 12–15 кг трави, барани – 14–16, ягнята від 2- до 4-місячного віку – 2, молодняк до року – 5–7 кг.

Протягом усього літнього періоду овець напувають водою один раз на день, але під час надмірної спеки підсисних маток і ягнят після відлучення напувають двічі, зазвичай, після обідњого відпочинку. Вівцям на випасі трохи обмежують даванку води.

Слід враховувати, що потреба у мінеральному підгодовуванні овець влітку трохи вища, ніж взимку, тому сіль треба давати постійно – по 5–10 г на день на голову, після напування водою.

Поради зоотехніка ***Миколи Переверзєва***
записала ***Галина Коваленко***



Чи не замислювалися ви, шановні читачі, що в час шалених швидкостей і прискореного ритму життя багатьом із нас хоч-не-хоч доводиться існувати ніби у двох різних вимірах або світах? Один із них – нерукотворний, з природними ландшафтами й безкрайніми краєвидами, де є море, річка або джерельце і видно, як сідає за лісом сонце, а другий – антропогенний, урбанізований, тобто середовище мегаполісу, в якому ми вимушено існуємо, як у кам'яних джунглях. Це одна з найголовніших причин, чому щоп'ятниці нам так хочеться швидше виїхати з міста подалі на природу, на дачу або заміську присадибну ділянку.

Гармонія власної оселі

Однак слід зазначити, що і в місті, і в селі ми живемо в чітко регламентованих рамках відповідних пропорцій, співвідношень, утворених природою або людиною. Вони й самі створюють гармонію або дисонанс загальної композиції, а також асоціативне відображення існуючої реальності та сприйняття її.

Тому під час будівництва власного дачного або заміського будинку не слід забувати, що ми проектуємо той психологічний простір, у якому особисто нам має бути комфортно, зручно й затишно, де можна буде відпочити від гамірного й метушливого міста і душею, і тілом.

Однак обставини не завжди складаються ідеально, тому нерідко доводиться купувати обжиту попередніми власниками садибу, де житловий будинок уже побудований, а благоустрій ділянки повністю або частково завершений. А відтак – мешканці змушені пристосовуватися і фізично, й психологічно до тих об'ємно-просторових рішень, параметрів, естетичних умов і критеріїв, які за власним смаком облаштував попередній господар садиби. А це інколи спричинює певний дискомфорт. Що ж робити в такому випадку?

У пропорціях має лунати музика

Найкращий вихід – звернутися до професійного архітектора, який майстерно створить універсальний простір та неповторні композиції, які вас цілком влаштовуватимуть.

Перефразовуючи відомий вислів, можна сказати, що "архітектура – це застигла музика в пропорціях". Так-так, саме в пропорціях. Ще три тисячі років тому вона була "застиглою в камені", а нині за наявності великої кількості найрізноманітніших будівельних матеріалів, які частково витіснили натуральний камінь із будівництва, про архітектуру взагалі можна говорити як про мистецтво організації не тільки матеріального світу житла, а й науку організації образів, дивовижних запахів, звуків, відтінків, гармонійних пропорцій тощо.



Нині, саме завдяки сучасним технологіям, матеріалам і конструкціям, у власників присадибних і дачних ділянок з'явився унікальний, але абсолютно реальний шанс здійснити свою мрію і побудувати будинок за власним уподобанням.

Практика проектування індивідуального житлового будівництва в Україні та за кордоном свідчить, що будь-який будинок повинен мати свої неповторні особливості, так само, як кожна людина має неповторне обличчя, унікальну сітківку рогівкі ока або оригінальні відбитки пальців. Звичайно ж, трапляються і серед людей дуже схожі близнюки, але ж в архітектурі багатьох країн світу є практика і досвід тривалого типового проектування, яке не тільки набуло масового поширення, а й поєднувало в собі максимум науково обґрунтованих позитивних рис тієї чи іншої серії типових будинків і ставило за мету вдало "прив'язати" їх до конкретних умов обраної ділянки.

Отже, кожна архітектурна композиція, інтер'єр, кожен будинок, споруда або їхній комплекс мають свій особливий ритмостенографічний і пропорційний код. Результати такого пропорціонування можна назвати пропорційним рядом, структурою чи пропорційною системою, але всі вони є складовими того неповторного матеріального світу, який ми створюємо навколо себе і який має відповідати нашим смакам, високому рівню комфорту і навіть антропометричним даним мешканців.

Проектуємо малоповерховий будинок

Практика проектування індивідуального житлового помешкання – найкращий спосіб для архітектора "відточити" свою майстерність, відкрити для себе секрети і засоби гармонізації архітектурної композиції: пропорціонування, масштабність, нюанс і контраст, синтез мистецтв тощо. У поєднанні з пошуком неповторного художньо-естетичного образу фасадів та ідеї функціонально-планувального вирішення майбутнього будинку це і є творчою складовою процесу архітектурного формотворення.

Рис. 1. Гармонізація композиції та планувальної структури малоповерхових житлових будинків

№ п.п.	Загальний вигляд		Форма плану	Основна плану-вальна чарунка	Функціо-нальна схема
	Перспектива	Фасад			
1 лінійна схема					
2 на прямокутній планувальній сітці					
3 на квадратній планувальній сітці					
4 на трикутній планувальній сітці					
5 на квадратній планувальній сітці зі зміщеними вісями					
6 на радіально-кільцевій планувальній сітці					

То які ж умови проектування малоповерхових будинків? Відбуватися воно може за різних умов організації об'ємно-просторової композиції:

- реконструкція та перепланування зі зміною функцій існуючих приміщень;
- трансформація із переплануванням будинку з надбудовою або блок-прибудовою;
- модернізація існуючих приміщень;
- початок нового будівництва;
- нове будівництво із запланованим перспективним розширенням площ.

Рис. 2. Варіанти композиції будівлі під час реконструкції, модернізації та нового будівництва

Етапи динаміки розвитку об'ємно-просторового рішення			
етап	Реконструкція	етап	Модернізація
кооперування існуючих приміщень у блок-прибудові	Н	перепланування зі зміною функцій існуючих приміщень	Н
трансформація з переплануванням будинку з блок-прибудовою	Н	кооперування і перепланування всіх приміщень	Н
трансформація з конструктивним розширенням площ (надбудова, прибудова)	Н Н	трансформація шляхом об'єднання будівель чи приміщень	Н
нове будівництво із запланованим розширенням площ (прибудова)	Н	нове будівництво	Н

* н - оновлена функція, нове будівництво

Раціональність та економічність європейської оселі

Основними перевагами функціонального зонування індивідуального житлового європейського будинку є його раціональність та економічність. Слід зазначити, що американці та європейці по-різному ставляться до сучасного міського й заміського житла. Так, якщо американці прибічники розкоші й великих за площею приміщень, то німці, французи, бельгійці віддають перевагу скромним будиночкам із спрощеною формою плану й найкоротшим зв'язком між приміщеннями.

Європейський будинок вирізняється досить невибагливим вирішенням фасаду, який виходить на вузьку чепурну вуличку. Досить часто перед такими будинками відсутня огорожа. Вона тут не тільки непотрібна – у деяких країнах встановлення огорожі вважається ознакою відсутності смаку.

Натомість велику увагу індивідуальні забудовники приділяють деталізації фасадів, вирішенню інтер'єру, мансардних поверхів із терасами, віконних і дверних прорізів тощо. Нині під час проектування фасадів досить часто архітектори запроваджують стилізацію під місцевий народний стиль або на базі сучасних будівельних матеріалів розробляють оригінальні ідеї вирішення фасадів у спрощених геометричних формах і вдалому пропорційному співвідношенні.

Слід зазначити, що оскільки Україна – це європейська країна, то в силу географічної близькості до Європи і планувальної виправданості на вітчизняну архітектуру малоповерхових житлових будинків впливають найсучасніші тенденції в розвитку функціонально-планувальних схем і об'ємно-просторових вирішень міських і заміських приватних європейських будинків, що розміщуються на невеличких земельних ділянках.

Такі умови проектування нині характерні для сучасної української архітектури. На заміських невеликих ділянках проектувальники можуть вправно перетворити одноповерховий ко-

тедж із горищем на двоповерховий особняк із мансардою, здатний задовольнити найвибагливіші смаки всіх членів великої родини господарів.

Планування власного будинку – процес складний

Слід зазначити, що проектування малоповерхового будинку – довгий і складний процес, а його архітектурне вирішення може чимало розповісти про смак та уподобання господарів і про майстерність автора, тобто архітектора. Нині роботи студентів, які навчаються на факультеті архітектури, дуже відрізняються від тих, що розроблялися їхніми ровесниками хоча б 10–20 років тому. Найхарактернішими ознаками є те, що в архітектурі цих будинків відчувається більше свободи, вільного формотворення фасадів, проте вони чітко відповідають структурі запропонованих планів.

Молоді архітектори добре засвоїли важливе правило, що фасади будинків матимуть найкращий вигляд лише тоді, коли максимально "перегукуватимуться" з планом ділянки і відповідатимуть йому за повторюваністю схожих елементів, структурою забудови, художнім образом, геометрією формотворчих ліній та конфігурацією загальних абрис-контурів.

Важливою також є сама функціональна структура плану. Його необхідно організувати за такими принципами: доступність усіх приміщень, компактність забудови, непрохідність житлових приміщень тощо.

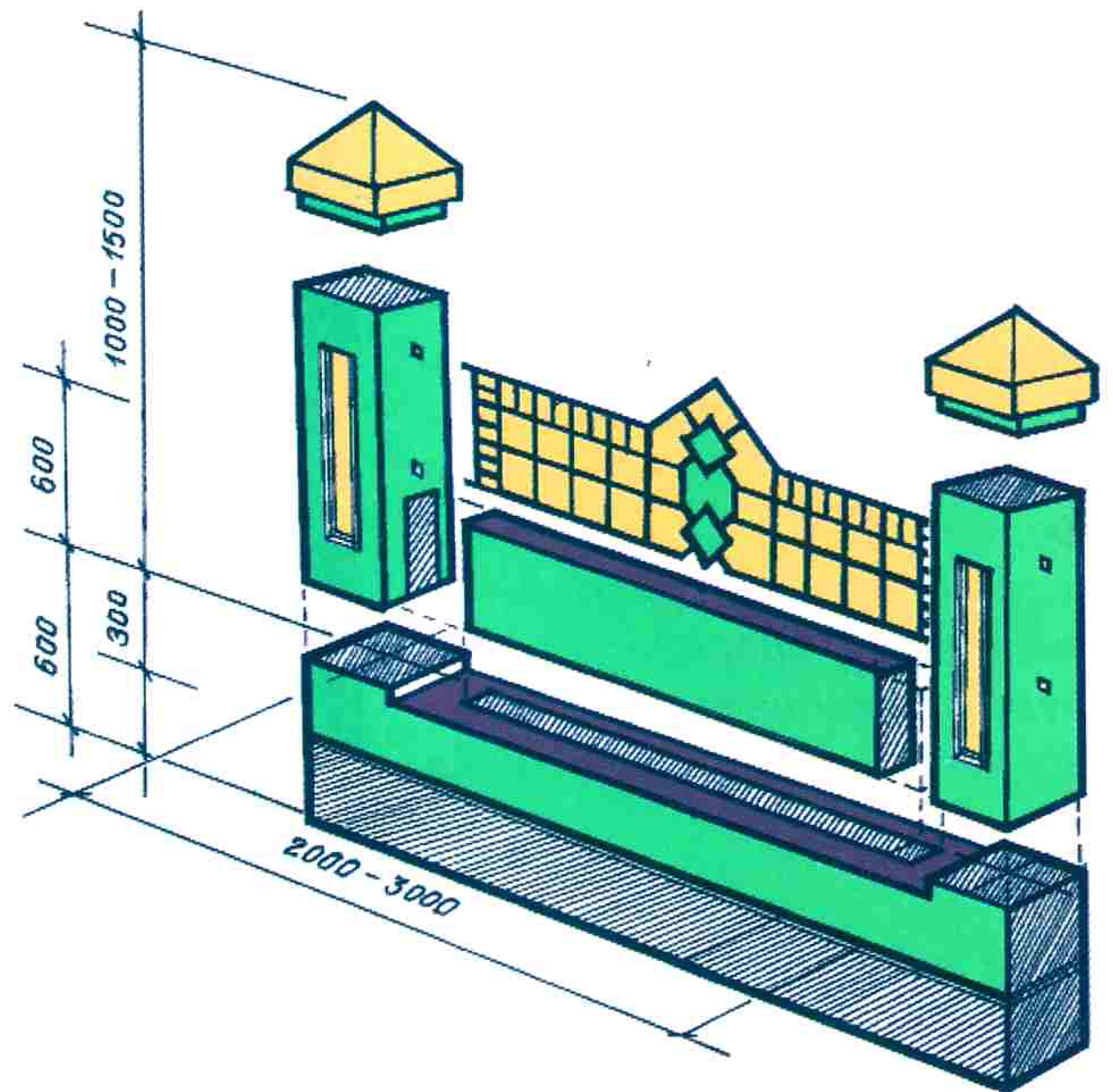
За жодних обставин не рекомендуємо розміщувати приміщення "трамвайчиком", нанизуючи їх, як перли на нитку. Це давно відомий анфіладний (прохідний) спосіб побудови взаємозв'язку приміщень, однак він гарний для музеїв і картинних галерей, а не для оселі. У житлових приміщеннях, особливо спальнях і дитячих кімнатах, має бути забезпечена інтимна зона, що надає комфорт і затишок для мешканців будинку.

Найкращий прийом – коли приміщення індивідуального житлового будинку не "нанизуються" на спільну вісь, а ніби розміщуються навколо спільної комунікаційної зони (коридора, передпокою або гостьової кімнати). Зоною прийому гостей була і залишається загальна кімната (вітальня). З цією метою варто облаштувати її якнайкраще: обрати більшу площу для цього приміщення, влаштувати зону відпочинку з каміном, що може виходити на відкриту через внутрішню арку кухню-їдальню або терасу. І, зрештою, дизайнер здійснює зонування цього приміщення як поліфункціонального універсального простору.

Дуже важливим також є визначення правильних пропорцій приміщень і деталей в інтер'єрі, що дає змогу вірно обрати, наприклад, висоту каміна або габарити картини чи арки (вікон), щоб у майбутньому вони не заважали умеблюванню кімнати – широкому дивану або плазмовому екрану телевізора.

Не варто змішувати стилі

Не слід забувати про гармонізацію пропорцій і під час проектування фасадів індивідуальних житлових будинків. Саме тут, завдяки відкритому для очей простору, активізується естетична складова у сприйнятті загального образу будинку і всіх малих архітектурних форм на ділянці. А відтак до планування інтер'єрів і екстер'єрів слід підходити значно виваженіше, ніж це роблять деякі дизайнери



або приватні забудовники, які невміло змішують стилі, "накидаючи", ніби в кошик для сміття, все, що підвернеться під руку – столи, картини, шафи, бюро тощо.

Хоча необхідно зазначити, що певне змішування стилів у дизайні інтер'єрів та архітектурі фасадів інколи припускається, однак є два "але", які слід обов'язково враховувати. По-перше, необхідно знайти головну ідею, яка б об'єднувала різноманітні предмети і деталі, що є органічними частинами єдиного "цілого". Слугувати такою ідеєю може геометрія форм будівлі, художній образ тощо. По-друге – основних елементів загальної композиції має бути не більше семи (плюс-мінус два), інакше вони перестануть сприйматися глядачем, втомлять його і перетворяться на звичайний барвистий фон. Тобто, таке планування не принесе бажаного результату, а навпаки, сприятиме зворотному ефекту: замість того, щоб погляд людини відпочивав на архітектурі, він напружуватиметься, а відтак це створюватиме певні дискомфортні відчуття.

Не забудьте про паркан!

У вирішенні загального образу забудови всієї садиби надзвичайно важливим є художньо-композиційне вирішення огорожі ділянки з боку головного фасаду будинку, оскільки вона є досить традиційною для нашої країни.

Паркан може бути залізобетонний, металевий, дерев'яний тощо. Щоб подовжити термін його експлуатації, необхідно максимально захистити його від опадів, вологи, що йде від землі, та від шкідників. Тому під час будівництва бажано закласти під паркан невеликий фундамент із залізобетонних блоків, а дерев'яні конструкції просочити спеціальним захисним розчином. Окрім того, всі елементи огорожі з метою захисту від опадів і вологи слід пофарбувати спеціальними фарбами, широкий асортимент яких пропонує нині торгівельна мережа, а також влаштувати відмостки й навіси. Колір необхідно вибирати індивідуально для кожного проекту, враховуючи загальну кольорову гаму архітектурного оточення.

С.В. Сьомка,

доцент Київського національного університету будівництва та архітектури

***В** наш час, коли вибір будівельних та озеленювальних матеріалів великий, виникає питання, як вдало поєднати все на одній ділянці. Бо саме в цьому – секрет краси і привабливості садиби та присадибної території: архітектура будинку, навколишні ландшафти та малі архітектурні форми – все має знаходитися у гармонії. Якщо дотримуватися цього правила, садиба буде приваблива незалежно від того, в якому стилі вона оформлена.*



СТИЛЬНА САДИБА – ГОРДІСТЬ ГОСПОДАРЯ!

План садиби – завдання першочергове

Визначитися із дизайном садиби – завдання не просте. У кожного свої принципи вирішення цього питання. Хтось витрачає багато грошей, купує дорогі матеріли, прикрашає свою оселю екзотичними рослинами, щоб виділити її серед інших, а хтось, навпаки, вважає, що це даремна трата коштів. Проте, на жаль, мало хто задумується над тим, як всі елементи садиби будуть поєднуватися між собою. А якраз на це потрібно звертати увагу.



Архітектор Анастасія Домославська рекомендує перед тим, як братися за облагороджування своєї ділянки, скласти план кінцевого результату, що допоможе не тільки раціонально витрачати кошти, а й висаджувати рослини та облаштовувати затишні мальовничі куточки з урахуванням композиції. Планування садиби – це продумана система, де користь і краса будуть взаємопов`язані та доповнюють один одного.



Плануючи озеленення садиби, враховують стиль життя та інтереси членів родини. Хтось не уявляє вихідні без веселої компанії, інші віддають перевагу спортивним іграм, конкурсам, а хтось просто споглядає навколишню красу. Відповідно на садибі облаштовують зону барбекю, спортивний майданчик, басейн, затишну альтанку, лавочки.

Враховуючи правила композиції, можна приховати недоліки й підкреслити привабливі сторони садиби. Наприклад, існують деякі прийоми для візуальної корекції розмірів місцевості за допомогою озеленення. Ось деякі з них:

- якщо довжина садиби значно перевищує ширину, то спеціалісти рекомендують на її дальній край висадити низькорослі дерева або кущі. Вони своїми кронами будуть формувати горизонтальні форми і





тим самим створювати враження ширини й об'єму;

❖ рослини холодних відтінків, наприклад, сріблно-голубуватих, зорово віддаляють об'єкти, тому якщо їх висадити на маленькій садибі на задньому плані, то це додасть простору, візуально збільшить розміри території;

❖ якщо поставлене завдання зменшити розміри, то допоможуть яскраво-червоні, золотисто-зелені та інші рослини теплих відтінків;

❖ при розміщенні насаджень по периметру ділянки об'єм її значно збільшується, і навпаки, якщо її розділити на окремі зони, об`єм зменшується (втрачається);

❖ якщо край алеї незначно звузити, вона виглядатиме значно довшою, а якщо її розширити, то вона зорово зменшиться.

Вважається, що озеленення садиби повинно відповідати архітектурному стилю будинку, а в ідеалі – коли і зелені насадження, й зовнішній вигляд будівлі гармонуються з ландшафтом оточуючої місцевості. Наприклад, у гірській місцевості ідеальним вважають будинок з високими загостреними вежами, який нагадуватиме міні-фортецю. На рівнині ж краще будувати дім з рівним, незагостреним дахом. Які ж стилі оформлення садиби зараз користуються попитом?

Ландшафтний стиль

Пейзажний стиль до вподоби тим, хто віддає перевагу природному й охайному. Садиба в такому стилі є натуральною (як у природі), тільки ще доглянутішою: враховується композиція кольору і форми. Ідеально, коли в архітектурі будинку відчутні романтичні нотки, використовується декор з натурального каменю, художньої ковки. Дизайн будівлі, характерний для **пейзажного** стилю, відрізняється природністю: відсутня симетрія, переважають конусні, циліндричні, круглі, овальні форми. Крім того, важливо пам'ятати, що будинок гармонійно вписується в дизайн садиби, не виділяючись на загальному фоні, не акцентуючи на собі увагу.



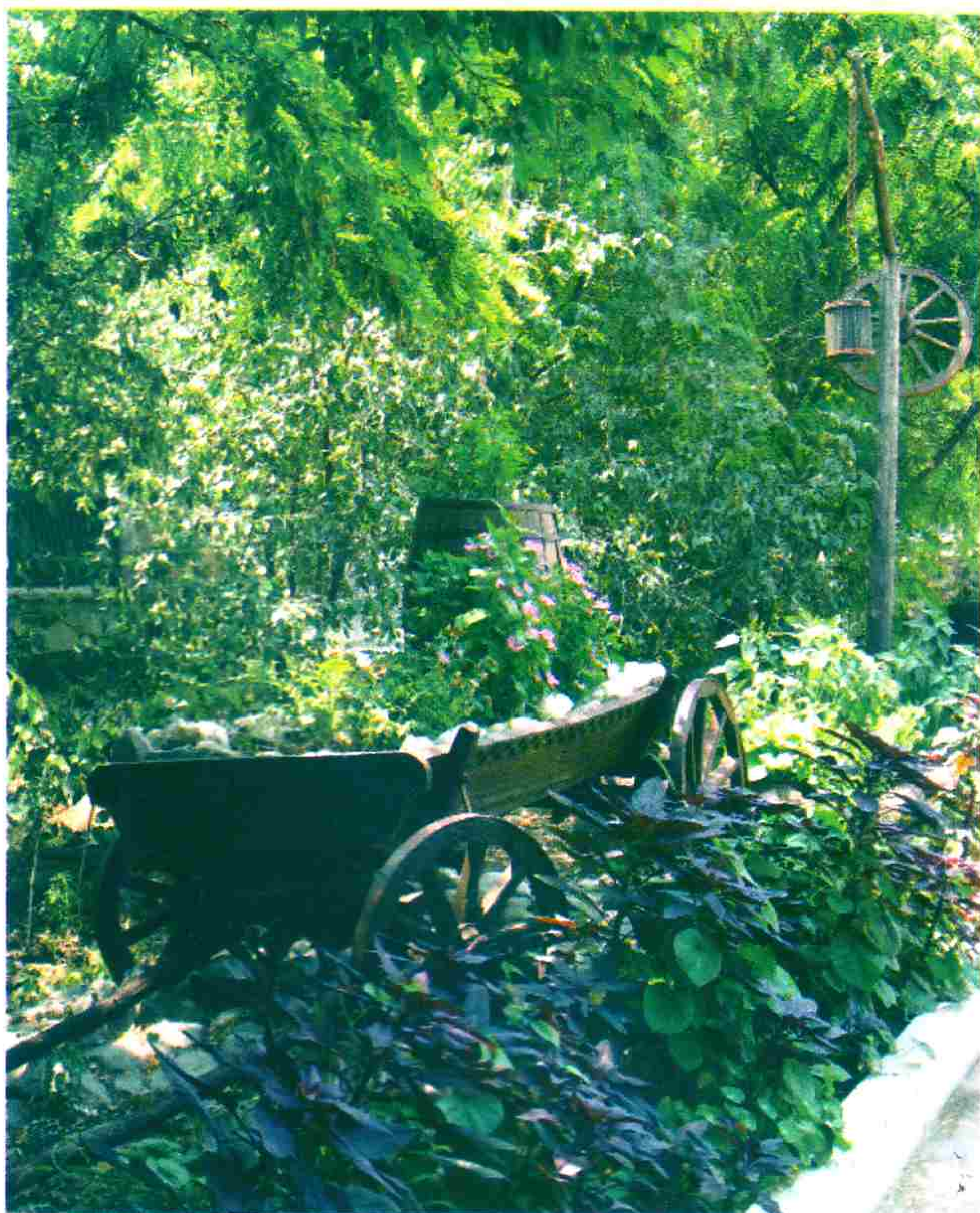


Під час озеленення садиби в **ландшафтному** стилі рослини розсаджують довільно, так, як вони ростуть у природі. Чергують галявини, зарості, узлісся і пагорби, плавні лінії й м'які контури – все максимально наближене до звичайного природного середовища. Для **пейзажного** стилю характерні звивисті доріжки, які губляться за групами дерев і кущів, мальовничі водойми, композиції з рослин різної висоти, висаджених ярусами (дерева, кущі, квіти).



Для оформлення садиби використовують рослини, характерні для даної території. А щоб зробити сад ще стильнішим і привабливішим, можна використати декоративні форми цих же рослин. Декоративність підкреслюється, наприклад, яскравим забарвленням листя: замість звичайного зеленого – у золотистих, пурпурних, голубувато-зелених кольорах. Вишуканості садибі додадуть так звані солітери – дерева декоративної породи, які висаджують зазвичай на рівнині (рівній поверхні), наприклад, посеред газону. Основне завдання солітера – акцентування уваги на тому, аби ця рослина була привабливою з ранньої весни до пізньої осені, а то й взимку, тобто щоб у неї були красиві стебла, кора, листя, квітки та плоди.

Дерева з мальовничими овальними чи розлогої форми кронами, конічні,пірамідальні, плакучі звертають на себе увагу в будь-якому саду.



Регулярний стиль

Садиба в регулярному стилі – це багато прикрашене помістя з суворо витриманою симетрією. Бажано щоб ділянка була значних розмірів, бо це демонструє достаток мешканців будинку.

Архітектура збудованого в регулярному стилі будинку характеризується симетрією та великою кількістю декору. При цьому багате оздоблення ліпниною, починаючи від звичайного декору і закінчуючи скульптурами древніх богів тощо. Помпезності будові додають колони, а тераса – частинку романтики. Оформляючи будинок, актуально використовувати художню ковку, наприклад, для віконних ґрат, поручнів.

Регулярний стиль передбачає правильні геометричні форми, чіткість ліній, симетрію. Озеленення тут є гармонійним продовженням архітектури будинку, який є основним елементом садиби і акцентує увагу на собі. Стіни, дах, терасу озеленюють рослинами, які плетуться на підпори, наприклад, плющ, хміль, виткі троянди. Звичайний глухий паркан замінюють огорожею із стрижених форм рослин та художньою ковкою. На садибі висаджують рослини з правильною природною формою і ті, що легко піддаються стриженню: тис, самшит, граб, клен, липа, бук, бирючина тощо, а також рослини-фаворити, що додають саду "царського вигляду" – троянди, рододендрони, гортензії, квітучі та килимові ліани. Ідеальний газон перед центральним входом у будинок – невід'ємна деталь регулярного стилю. Живих ноток нададуть водойми з фонтанами, скульптури, які розповідають кожна свою історію, класичні альтанки і лави для відпочинку. Створення такого саду потребує справжньої майстерності.



Мінімалізм на садибі

На жаль, садиби в стилі мінімалізм ще не користуються попитом у нашій країні, але в Європі вже відійшло в минуле прагнення до насиченої помпезності або чарівної природності. Бажання оформити свою садибу просто, використовуючи лише два–три види рослин, переважає. Для цієї мети найкраще підходить стиль мінімалізм. Цей стиль було створено з використанням мотивів Сходу, зокрема, Японії. Головне на мінімалістичній садибі – правильно розмістити всі елементи і залишити якнайбільше вільного простору. Декором тут може бути зібраний граблями гравій, який імітує кола на воді, що розходяться, гладкі камені, орнаменти у східному стилі, кам'яний місток через суху "річку" з гальки, лампи. Типовими для японського саду рослинами є бамбук, трави, квітуча вишня, карликові хвойні дерева, японські клени, іриси.

Головне в оформленні такої садиби – це наявність символіки: ієрогліфи, фен-шуй. Камені на такій садибі теж відіграють декоративну роль. Місце розташування кожного з них ретельно продумане й несе певний філософський зміст. Незважаючи на те, що на вигляд камені часто нейтральні, але достатньо звернути увагу на те, як вони виблискують під денними сонячними променями і темніють у вечірніх сутінках, або виблискують ранковою росою, чи сухі й запилені в літню спеку, і відразу стає зрозумілим, що каміння – це також жива природа.

Архітектура характерного для мінімалістичного стилю будинку проста й простора, що надає садибі легкості та створює атмосферу деякої містичності.

Національні мотиви

З давніх часів українці займалися землеробством, вирощували не тільки квіти та декоративні рослини, а й овочі та фрукти. У зв'язку з цим українські мотиви припадуть до душі тим, хто не уявляє своєї садиби без грядки з овочами, фруктового саду, яскравих великих квітів на клумбі. Цей стиль оформлення садиби підходить для людей, що прагнуть найтісніше взаємодіяти з природою та віддають перевагу українському. Багатьом до душі мати в садибі садочок із берізок, калини, черемхи, бузини, яблунь та вишень, а квіти соняшників, мальв, настурцій, запах м'яти та любистка навіють настрій, знайомий ще з дитинства.

На садибі, оформленій з урахуванням національних українських мотивів, плодові та ягідні дерева й кущі, характерні для України, дуже мальовничі. В якості декоративних матеріалів можна використовувати всілякі вироби з дерева: лавки, огорожі, колодязь, візок. Тут ідеальними є квіти в глиняних горщечках, розмальовані українськими візерунками, різьблені дерев`яні меблі і плетені з вербової лози.



Та головною прикрасою такої садиби є добротний будинок, оброблений деревом і вкритий черепицею або соломою. Подібне житло, крім своєї колоритності, відрізняється екологічністю матеріалів.

Еклетичний стиль

Багато наших співвітчизників люблять подорожувати і, трапляється, хочуть відтворити у себе на садибі різні композиції, побачені в іншому місті, в іншій країні. У зв`язку з цим виникає проблема: як поєднати елементи, що не гармонують між собою, на одній ділянці. За цього стилю розміщують на одній площі найрізноманітніші композиції, розбиваючи садибу на окремі сегменти. Кожен куточок в цьому випадку має свій дизайн і доповнює загальний дизайн садиби. В окремих сегментах можна розмістити скульптуру, альтанку, озеро, фонтан, декоративні доріжки тощо. Одну зону від іншої відокремлюють за допомогою живих парканів, пергол, декоративних огорож тощо. Таким чином, на одній ділянці можна поєднати відразу кілька стилів. При цьому важливо враховувати, які види відкриваються з вікон будинку, а також які пейзажі розстилаються перед людьми, що гуляють на ділянці. Важливо, аби всі композиції були цілісними і гармонійними. Зони, що відрізняються дизайном, не мають проглядатися всі відразу, а ніби відкриватися одна за одною в міру просування по ділянці. У зв'язку з тим, що зараз у дизайні та архітектурі актуальна еклектика, цей спосіб оформлення садиби користується попитом. Він підкреслює архітектуру будинку, в якій також комбінують кілька стилів.

Антоніна Потапенко

Відгукнись!

На прохання наших читачів редакція журналу "Дім, сад, город" розпочинає нову рубрику "Відгукнись".

Основне місце в ній займуть листи, в яких будуть пропозиції знайти щирого друга для створення сім`ї.

Умови роботи служби знайомств такі.

Вартість одного оголошення становить 30 гривень.

Якщо ж Ви захочете відгукнутись на оголошення, яке прочитали у журналі, Вам слід записати номер оголошення, яке Вас зацікавило, написати автору оголошення листа і переслати його нам на адресу редакції, а ми, в свою чергу, перешлемо його абонентові. Вартість цієї послуги 10 гривень. Гроші за послуги треба переказувати на таку ***адресу****:*

КП Редакція журналу "Дім, сад, город",

Р/рахунок 26006026435831 у Печерському відділенні УСБ м. Києва, МФО 322012, код 25662644,8 служба знайомств "Відгукнись".

Ваші листи з квитанцією про оплату послуги і вказаним номером оголошення, яке Вас зацікавило, надсилайте на ***адресу:***

Редакція журналу "Дім, сад, город", служба знайомств "Відгукнись", вул. Академіка Заболотного, 19, м. Київ, МСП-680, 03680

Нам можна також зателефонувати за ***номером****:*
(044) 223-22-59, щодня, крім вихідних.



1. Українець, 49 років, 194 см, з університетською освітою, спортивної статури, без дітей, колишній киянин, шукає худеньку україночку 30–40 років, теж без дітей, яка вболівала б за українське – для створення власної сім'ї. Чекаю на відповідь із фотографією: Oleg Golovatyi, 196 High Road, Wood Green, London, N22 8HH, ENGLAND, o.golovatyi@blueyonder.co.uk

2. Мені 45 років. Заміжня не була. Шукаю щирого друга для створення сім`ї. Маю житло в Києві, садибу в селі, працюю.

Т.Л.

3. Живу в Києві разом з донькою. Маю економічну освіту, працюю. Хотіла б створити сім`ю з киянином.

В.Ш.

4. Щойно вийшов на пенсію за віком, але працюю, живу в Києві, самотній, маю автомобіль. Зустрінуся з щирою українкою не старше 50 років.

О.Х.

5. Вже минає п`ятидесятирічний ювілей, а я живу один, хоч маю двох дорослих дітей. Без вірної дружини не маю сімейної радості. Працюю в Києві. Інженер. Відгукнись, моя радість.

Г.Б.

Оригінальні сімейні рецепти

Вже багато років усією сім'єю читаємо ваш журнал. Він допомагає господарювати і куховарити. Давно хочу взяти участь у конкурсі "Господиня". От і надсилаю наші сімейні рецепти.

Ірина Дика,
селище Дачне Одеської області.

Салат із свіжих овочів з медом

Треба мати на 2–3 порції: 3–4 молодих морквини, кілька листочків селери, 2–3 яблука, 2–3 крупно посічених ядер грецьких горіхів, 2–3 столових ложки олії, трохи потертої на дрібній тертушці лимонної цедри, сік половини лимона, 2–3 столових ложки рідкого бджолиного меду, пучечок петрушки. Сіль кладемо за смаком.



Очищені моркву і яблука подрібнити на тертушці, посолити й посипати дрібно посіченою зеленню селери та петрушки. Додати подрібнені горіхи, лимонний сік і олію. Ретельно вимішати й розкласти по тарілках для подавання до столу. Кожну порцію салату зверху полити чайною ложечкою меду.

Салат із свіжих помідорів, яблук і кислого молока

Треба мати: 0,5 кг міцних стиглих помідорів, 4 столових ложки майонезу, 8 столових ложок кислого молока, кілька гілочок кропу, петрушки, листочки селери, одне стебло зеленої цибулі, 2 яблука, сіль, чорний перець. Тим, хто любить кисле, – сік одного лимона або столову ложку розбавленої водою, готової до вживання лимонної кислоти.

Майонез та кисле молоко з'єднати й заправити чорним перцем та лимонним соком. Додати петрушку, хрін, листочки селери, зелену цибулю (її білу частину). Потім додати шматочки очищених і нарізаних кубиками яблук. На дно салатника викласти частину помідорів, нарізаних кружальцями. Зверху полити сумішшю майонезу та кислого молока і викласти решту помідорів.

Салат з оселедцем на сніданок

Треба мати: 1 оселедець, 4–5 картоплин, відварених у кожушку, 2–3 варених яйця, 3 столових ложки сметани або майонезу, зелену цибулю, 1–2 стиглих помідори та 1–2 малосольні огірки.

Оселедець випатрати, почистити, вийняти кістки, порізати на шматочки, додати картоплю нарізану кубиками або потерту на тертушці. Подрібнені жовтки з'єднати з подрібненою цибулиною. Все викласти на продовгувате блюдо і надати форму оселедця. З двох боків прикласти хвіст та голову. Зелену цибулю подрібнити, додати терті білки і залити страву сметаною. По периметру обкласти шматочками порізаних помідорів і огірків, прикрасити зеленню.

Овочева заправка на зиму

Треба мати: 0,5 кг цибулі, 1 кг моркви, 1 склянку томатної пасти, 1 склянку олії, 5 лаврових листочків, 3 зубки часнику.

Цибулю нашинкувати та викласти в каструлю. Додати олію, лавровий листок, сіль, перець і розбавлену водою до густоти сметани томатну пасту. Каструлю треба щільно закрити кришкою і поставити на вогонь. Коли суміш закипить, вогонь зменшити і тушкувати до тих пір, поки цибуля стане м'якою.

Моркву тремо на тертушку з великими отворами й обсмажуємо на олії. Поступово додаємо трохи води. З'єднуємо цибулю і моркву. Ставимо на 10 хв. у духовку. У готовий салат додаємо 2 лаврових листочки, розтертий із сіллю часник. Розкладаємо у підготовлені стерильні банки і закатуємо кришками.

Ця заправка допомагає готувати смачні борщі та супи, підливи до м'яса.

Аджика

Треба мати: 2,5 кг помідорів, 0,5 кг солодкого перцю, 0,5 кг моркви, 0,5 кг яблук, 200 г цукру, 1 столову ложку солі, 0,5 склянки оцту, 1 склянку олії, 3 головки часнику, 4 стручки гіркого перцю.



Пропустити через м'ясорубку помідори, солодкий перець, моркву і яблука. Варити все це 1 год., потім додати сіль, цукор, оцет, олію, часник, гіркий перець і варити ще 30 хв. Тоді розкласти у стерильні банки і закатати кришками.

Гарячі бутерброди

Треба мати: 200 г пшеничного хліба, 2 столових ложки вершкового масла, 100 г твердого сиру, 2 середніх яблука.

Зі скибочок хліба треба зрізати шкоринку, намастити маслом потім зверху покласти шматочки яблук, на них скибочку твердого сиру і запекти в духовці, щоб сир оплавився. Подавати гарячими на сніданок до чаю або кави.

Запіканка із гарбуза з картоплею

Треба мати: 500 г гарбуза, 500 г картоплі, 250 г твердого сиру, 2 склянки сметани, зелень, приправи кладемо за смаком.



Гарбуз розрізати навпіл, вибрати насіння, нарізати скибочками, почистити та нарізати кубиками. Зварити у підсоленій воді. В окремій каструлі зварити очищену картоплю. Поки картопля та гарбуз варяться, тремо на тертушці сир, миємо та дрібно січемо зелень. Воду зливаємо, з'єднуємо гарбуз і картоплю, додаємо зелень, спеції та сметану й товчемо, як звичайне пюре. Велику сковороду змащуємо маслом, викладаємо в неї пюре із гарбуза та картоплі, розрівнюємо ложкою, зверху посипаємо тертим сиром, запікаємо у духовці до рум'яної шкоринки. Чекаємо, коли запіканка трохи охолоне і нарізуємо гострим ножем на порційні шматки.

Їдять запіканку теплою тому, що розплавлений сир, коли охолоне, не дуже смачний.

Шашлик із грибів

Треба мати: 0,5 кг маленьких шампіньйонів, 1 жовтий, 1 червоний солодкий перець, сіль, лимонний сік. Дерев'яні або металеві шпажки за кількістю порцій.

Очищені гриби треба замочити у підсоленій воді з лимонним соком на 30 хв. Потім вийняти з маринаду, обсушити рушником. Перець нарізати квадратиками, нанизати на шпажки у такій послідовності: жовтий перець, гриб, червоний перець і т.д., побризкати лимонним соком і поставити для запікання в духовку на 20–25 хв.

Перед подаванням до столу знову побризкати лимонним соком.

Торт закусочний із млинців

Для тіста на млинці (приблизно 10 штук) треба мати: склянку молока, 2 сирих яйця, склянку (неповну) борошна, дрібку солі, олію для смаження, шматочок вершкового масла.

Яйця змішати з молоком і сіллю, додати борошно і вимісити тісто так, щоб у ньому не було грудочок. Потім поставити тісто на 10–15 хв. у тепле місце. Добре розігріту сковороду змастити жиром і наливати тісто ложкою на сковороду так, щоб, коли її нахилити, тісто розлилося по сковороді рівним тонким шаром.

Млинець, який підрум'янився, треба перевернути і підрум'янити з другого боку. Готові млинці викладають гіркою один на одного, скроплюючи розтопленим вершковим маслом.

Заздалегідь треба підготувати начинку для закусочного торта.

Відварити, охолодити та пропустити через м'ясорубку м'ясо. Підсмажити порізану півкільцями ріпчасту цибулю, підсмажити гриби (200–300 г), зварити й охолодити 5 курячих яєць.

Нижній млинець посипаємо м'ясом, другий – тертими на тертушці яйцями, третій – грибами і т.д., аж поки не закінчаться млинці та начинка. Кожен млинець перед викладанням начинки треба змащувати майонезом. Млинці слід ущільнити. Для цього зверху на них ставимо тарілку відповідного діаметра, а на неї – гніт, наприклад, банку з водою. Витримати під гнітом кілька годин у холодильнику. Перед подаванням до столу підігріти в духовці або у мікрохвильовій печі до температури, трохи вищої за кімнатну. На верхньому млинці зробити майонезом візерунки та прикрасити смаженими грибами.

Розділити на порції, як зазвичай ділять торт.

Пиріг із зеленою цибулею та яйцем

Для тіста треба мати: 2 склянки борошна та ще окремо півсклянки борошна, дві чайних ложечки сухих дріжджів, 125 г маргарину для випічки, 1 яйце, 1 столову ложку цукру, 1 столову ложку горілки, 2 столових ложки вершків.

Для начинки треба мати: 400 г зеленої цибулі, 4 яйця, 10–15 штук грибів (можна шампіньйонів), 100 г вершків, олію для смаження, зелень кропу, сіль, перець за смаком.

У половині склянки води розчиняємо дріжджі і 2 склянки борошна. Даємо тісту підійти. Потім вливаємо розтоплений маргарин, цукор, вершки і горілку. Додаємо просіяне борошно, замішуємо тісто і ставимо його в тепле місце, щоб підійшло. Тим часом готуємо начинку. Яйця збиваємо і смажимо омлет, охолоджуємо й подрібнюємо. Гриби нарізуємо і смажимо на олії. Промиту цибулю нарізуємо і руками трішки мнемо з сіллю, додаємо зелень кропу, подрібнений омлет та гриби. Перчимо, солимо, додаємо вершки, масу ретельно вимішуємо.

Тісто, що підійшло, ділимо на дві частини й розкачуємо. Форму змащуємо жиром. Викладаємо на неї пласт тіста. Зверху рівномірно розкладаємо начинку, накриваємо другим пластом тіста і краї защипуємо. В середині пирога робимо отвір, щоб виходила пара. Поверхню пирога змащуємо яйцем або молоком для блиску. Випікаємо у гарячій духовці 30 хв. за температури 230°C. Начинку можна змінювати залежно від уподобань, використовуючи ті продукти, які у вас є. Особливо смачна начинка з гарбузової каші, приправленої смаженою цибулею.

Штрудель з яблучним повидлом

Треба мати: 5 яєць, 1,5 склянки цукру, 2 третини склянки борошна, 1 неповну склянку повидла.

Жовтки треба розтерти з цукром, а білки збити в густу піну. До жовтків додати половину білків, всипати борошно і замісити тісто, а потім, обережно вимішуючи, додати решту білків.

На застелене папером деко, викладаємо тісто для випічки. Розрівнюємо поверхню і випікаємо 15 хвилин за температури 250°C. Теплий бісквіт обережно знімаємо з паперу, намащуємо джемом і згортаємо рулетом. Зверху рулет посипаємо цукровою пудрою.

Начинку для штруделя можна змінювати. Це може бути сир, креми та пасти для тортів тощо.

Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця, тел. 8 (097) 308-20-95

...шиншили дорослі і молодняк.
смт Голованівськ, тел. 8 (050) 98-205-90

...ПП "Трояндова республіка" пропонує саджанці троянд усіх груп (колекція 400 сортів-призерів), сіянці шипшини, дерева, кущі, живці троянд. Самовивіз. Ціна договірна.
Одеська обл., тел. 8 (04855) 66-331, 8 (097) 275-24-22

...найкращі сорти суниці: Ольвія, Розана, Веселка, Королева Єлизавета, Морський пейзаж та інші. Великоплідну малину, аґрус, смородину, порічки, ожину. Опт, роздріб. Конверт – каталог.

Юлія Володимирівна Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н, Черкаська обл., 19615,
тел. 8 (0472) 30-29-28, моб. 8 (097) 575 -77-81

...інкубаційні яйця, добові курчата, молодняк порід курей: кохінхін – чорний, голубий; брама – темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон – чорний, жовтий, віандот срібний; юрловські – голосисті; італійські – срібні; цесарки; лебеді – чорні, чорношиї; декоративні качки – мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі – індійські, білі, чорнокрилі; фазани.

Сергій Миколайович Гезун,
вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка, Уманський р-н,
Черкаська обл., 20300, тел. 8 (050) 38-38-288

...чистопородних травоїдних поросят породи мангал та корейських.
м. Кіровоград, тел. 8 (096) 930-44-26, 8 (050) 056-92-99

...міцелій лісових та домашніх грибів, мурайя, фейхоа, банан плодоносний.

Борис Олександрович Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів із Голландії на вигонку.
Тел. 8 (03654) 2-31-15; 8 (097) 664-88-33,
L-mail:volodia ostrog@mail.ru

...фермерське господарство пропонує саджанці плодових дерев нових найкращих сортів, троянди паркові, чайно-гібридні, флорибунди. Маємо паспорт – патент на вирощування та реалізацію. Оптовим покупцям можлива доставка.
м. Вінниця, тел. 8 (067) 68-15-790

...недорого гладіолуси, лілії, тюльпани, клематиси. Безкоштовні інструкції, консультації, каталог у вашому конверті.

Галина Миколаївна Дейцева,
а/с 23, м. Кременчук-25, Полтавська обл., 39625,
тел. 8 (05366) 6-89-51,

...сортові тюльпани. Дешево. Конверт – каталог.

Сергій Лукич Васильєв,
с. Лозанівка, Приморський р-н, Запорізька обл., 72151

...саджанці великоплідних: суниць, малини, аґрусу і смородини. Конверт з марками на 2,2 грн. – об'ємний каталог.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н, Вінницька обл., 23242

...саджанці, чубуки винограду. Недорого. Конверт – каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. 8 (0612) 67-49-53, 8 (066) 772-58-89

...квіти. Подробиці на www.Kvity.at.ua

...квіти: тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки.

Віра Олексіївна Головко,
с. Олексіївка, Арбузинський р-н, Миколаївська обл., 55333

...кращі на зріз сорти лілій, бахромчастих тюльпанів, гофрованих гладіолусів.

Євген Скобля,
вул. Милятинська, 3-а, кв. 1, м. Львів, 79024

...високоякісну насіннєву картоплю. Найкращі новинки.

Вільгельм Адольфович Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65, 03065,
тел. 8 (044) 408-26-32, 8 (050) 551-23-82

...троянди, тюльпани, нарциси. Замовляйте великий кольоровий каталог по телефону чи письмово.

Поліна Олександрівна Козлова,
вул. Свідерського, 45, м. Бахчисарай, Крим, 98403,
тел. 8 (06554) 422-77, 443-98, 8 (050) 972-87-45, 8 (067) 255-68-51

...саджанці великоплідних ягідних культур: смородину чорну, червону, білу (Софіївська, Селеченська-2, Краса Львова та ін.); аґрус (Безколючковий, Ліхтарик...); малину (Ізобільна, Недосяжна, Поляна, Гордість Росії, Феномен); ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Ольвія, Морський пейзаж...); жимолость, актинідію, виноград. Фундук. Опт – роздріб. Конверт – каталог.

А.Д. Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка, Кіровоградська обл., 26600,
тел. 8 (098) 245-08-70, E-mail:agrokg@yahoo.com

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів на вигонку та озеленення. Конверт – каталог. Гарантується якість.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...маточники хризантем на осінь: мультифлора, великоквіткові на зріз, середньо- і великоквіткові горщикові, корейська, зимуюча в ґрунті. Конверт – каталог.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...саджанці троянд колекції Каньовського Віталія Миколайовича – чайногібридні, плетисті, кущові, грунтопокривні, бордюрні, флорібунда. Каталог у вашому конверті.

Григорій Михайлович Мостіпака,
вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці, Чемеровецький р-н,
Хмельницька обл., 31632, тел. 8 (03859) 9-86-19, 8 (066) 706-51-98

...велика колекція сортів суниці, яка постійно оновлюється. Промислові сорти малини, смородини. Агрус, ожина. Конверт – кольоровий каталог.

О.А. Крохмаль,
с. Соснівка, Олександрівський р-н, Кіровоградська обл., 27322,
тел. 8 (096) 396-39-95

...суниці: Ольвія, Ерліглоу, Тудла, Артеміда, Королева Єлизавета та інші. Конверт – каталог.

Станіслав Антонович Кусторовський,
вул. К. Маркса, 24, кв. 21, м. Шепетівка, Хмельницька обл., 30400,
тел. 8 (03840) 5-45-59, 8 (068) 204-15-77

...продам африканського страуса (самець).
Львівська обл., тел. 8 (098) 242-08-48

...саджанці троянд (чайногібридні, англійські).

Людмила Вікторівна Шургот,
вул. Леніна, 4, смт Магдалинівка, Дніпропетровська обл., 51100,
тел. 8 (067) 849-13-50

...цибулини тюльпанів "Аристократ", малиново-бузкові, зберігають келихоподібну форму увесь період цвітіння. Заадресований конверт – каталог.

Ольга Володимирівна Батог,
вул. Покровська, 29, м. Сосниця, Чернігівська обл., 16100,
тел. 8 (046) 552-16-59, 8 (050) 627-48-85

...саджанці безвусої суниці Жовте чудо.

С.А. Рябова,
а/с 9, м. Пирятин, Полтавська обл., 37000,
тел. 8 (063) 815-75-80

...кращі сорти картоплі. Більше 100. Багато новинок.

Василь Іванович Воронік,
вул. Богуна, 19-а, м. Новоград-Волинський,
Житомирська обл., 11709,
тел. 8 (067) 337-56-38

...унікальні сорти картоплі вітчизняної та зарубіжної селекції – до трьох кілограмів у кущі. Конверт – каталог.

Валентина Миколаївна Симоненко,
с. Короп`є, Козелецький р-н, Чернігівська обл., 17022,
тел. 8 (066) 344-45-00

...досвідчений агроном надішле поштою саджанці високопродуктивних, морозостійких, великоплідних сортів винограду, горіха грецького, фундука, інжиру, абрикоса, персика, гранату, кизилу. Конверт – каталог, інструкція з вирощування.

Микола Юхимович,
а/с 26, м. Кіровоград-19, 25019, тел. 8 (066) 249-06-35

...продаю фазанів: комірцеві, широкохвості, смугастохвості.
Тел. 8 (04472) 5-68-63, 8 (067) 271-43-58

...фазани: золоті, алмазні королівські, еліоти.
Тел. 8 (04472) 4-25-60, 8 (097) 470-44-73

...конструкції міні-тракторів (10 моделей) – 25 грн. і каталог.
а/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...продаю молодняк кролів порід: німецький строкатий велетень, білий панон, європейська шиншила.
Микола Юрійович,
Київська обл., тел. 8 (096) 230-01-07

...іриси, лілійники, хризантеми, жоржини – прайс.
Фото: http://cvetochniy-magazin.ru/index.php.
М. Колісниченко,
с. В. Сорочинці, Миргородський р-н, Полтавська обл., 37645

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних та безкісточкових сортів винограду. Шедеври вітчизняної та іноземної селекції суниці: ремонтантної, шпалерної, надранньої, з рожевими та червоними квітками. Найкращі сорти великоплідної малини. Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, лимонник китайський, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус. Конверт – каталог.
О.М. Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. 8 (066) 755-50-38, E-mail:o-naslada@mail.ru

...чубуки, саджанці комплексостійких сортів винограду. Урожайні сорти суниці садової. Конверт – каталог.
Ольга Вікторівна Поярeля,
просп. Дзержинського, 32, Донецьк, 83014,
тел. 8(0622) 97-18-57, 8 (095) 380-82-62

...суперрання суниця Розана, Камея, Ольвія, Кама, Єлизавета II.
Н.Г. Бондаренко,
тел. 8 (096) 248-30-24

...поросят чистопородних травоїдних свиней породи Мангал.
Волинська обл., тел. 8 (03352) 96-3-35, 8 (097) 640-73-15

...250 видів рідкісних рослин для відкритого ґрунту. Конверт із з/а – каталог.
Ярослав Дмитрович Гандзій,
с. Гніздичів, Жидачівський р-н, Львівська обл., 81740,
тел. 8 (067) 926-19-48

...чорницю канадську деревовидну, актинідію, піон деревовидний, магнолії, рододендрони, будлею, вейгелу та ін. Конверт – каталог.
Віктор Ігорович Серняк,
вул. Зелена, 4/26, м. Жидачів, Львівська обл., 81700,
тел. 8 (097) 493-74-22

...бругмансія, магнолії, чорниця (голубика) канадська, гумі, жимолость їстівна, брусниця "Корал", журавлина, малина та багато іншого.
Марія Іванівна Теребич,
с. Хоросниця, Мостиський р-н, Львівська обл., 81331,
тел. 8 (097) 586-77-95

...багаторічні квіти на будь-який смак (ґрунтовопокривні, лілійники, хризантеми, кімнатні та інші) 600 найменувань. Ягідники (суниця, малина, ожина та ін.). Низькі ціни. Конверт – каталог.
Валентина Григорівна Орист,
с. Вікторія, Пирятинський р-н, Полтавська обл., 37044

...саджанці кращих сортів винограду, малини, суниці оптом та вроздріб.
Тел. 8 (067) 980-91-98, 8 (050) 251-79-17

...продаю поросят мангал і корейських.
Люба Рибак,
с. Гармаки, Барський р-н, Вінницька обл.,
тел. 8 (097) 235-35-84, 8 (4341) 33-2-44

...гіацинти, нарциси, лілії, іриси, лілійники.
Оксана Григорівна Чепель,
вул. Лермонтова, 32, смт Велика Лепетиха, Херсонська обл., 74502,
тел. 8 (068) 117-42-98

...післяплатою гофровані гладіолуси 350 сортів. Багато новинок. Осінні знижки. Реалізація з 20 жовтня. Конверт – каталог.
В.В.Трепачко,
вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка, Чернігівська обл., 17200

...квітковий бізнес: тюльпани бахромчасті лілієквіткові квітуючі, понад 35 тис. шт. + всі розбори та дітки; садивний матеріал білої великоквіткової ромашки – понад 12 тис. шт. Всі за третину реальної ціни.
Тел. 8 (095) 427-62-57

...кращі, перспективні сорти помідорів (97), перцю (10), огірків (5), жминду, великоплідну малину (5), тархун, морозостійкий виноград, інше (30)...
В.І. Никитенко,
вул. Шевченка, 34, кв. 9, м. Тетіїв, Київська обл., 09800

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№8, серпень, 2009 р.
Головний редактор
М.І. Халимоненко
Головний художник
Т.П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
М.П.Чернецька
Дизайн, верстка **Н.Х.Дець**
Комерційний директор **Г.А.Донець,**
Реклама **Н.В.Васильєва,**
тел.: (044) 222-93-17,
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т.І.Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 23.07.2009 р.
Загальний тираж 141 033 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11,
(044) 223-69-12,
факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».

Надруковано у друкарні Видавничий Дім «Високий Замок».
м. Львів, вул. Вол. Великого, 2.
Тел.: (032) 237-47-02.

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

74149 ISSN 1814-4257